



Autres desserts aux fruits

Pommes farcies à la cassonade et aux speculoos



30 min 10 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

264

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour les pommes farcies

4 **Pomme(s)**
12 **Speculoos**
50 g **Sucre roux**
30 g **Beurre**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Laver et essuyer les pommes.
- 2 Couper les pommes aux deux-tiers de leur hauteur et les évider à l'aide d'un vide pomme.
- 3 Mixer les speculos, les mélanger au beurre pommade et à la cassonade.

Étape 2

Préparation et cuisson des pommes

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Farcir les pommes avec le mélange speculos-cassonade.
- 3 Les placer dans un plat avec un verre d'eau froide, poser les chapeaux à côté des pommes.
- 4 Faire cuire au four pendant 20 minutes.
- 5 Sortir du four, arroser avec le jus de cuisson. Remettre les chapeaux sur chaque pomme et servir chaud.