

Autres desserts aux fruits

Pommes au four, fruits secs et mascarpone



40 min **10 min** **30 min** **0** **365**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

4 **Pomme(s)**
 30 g **Pistaches**
 30 g **Amande(s)**
entière(s)
 30 g **Noisette(s)**
entière(s)
 50 g **Beurre**
 4 c. à soupe **Mascarpone**
 1 **Miel liquide**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
- 2 A l'aide d'un vide-pomme, vider le coeur des pommes en creusant un peu plus sur les côtés.
- 3 Dans un mortier, concasser les noisettes avec un pilon. Réserver dans un bol.
- 4 A défaut de pilon et mortier, étaler les pistaches sur le plan de travail puis les recouvrir d'un torchon et concasser avec le plat d'une lame de couteau. Réserver.
- 5 Concasser les amandes puis réserver dans un bol.
- 6 Verser tous les oléagineux dans un saladier puis ajouter le beurre pommade coupé en morceaux. Mélanger à la spatule.
- 7 Farcir les pommes de ce mélange à l'aide de la spatule et en s'aidant avec les doigts.
- 8 Placer les pommes dans un plat et enfourner pendant 30 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir les pommes du four puis les disposer dans un bol

placé sur une assiette de dressage.

- 2 A l'aide d'une cuillère à café, déposer une touche de mascarpone sur la pomme puis l'arroser de miel. Servir aussitôt.