



# Pommes farcies au four



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

4 grandes pommes (p. ex. boskoop)  
150 grammes de noisettes (grossièrement hachées)  
150 grammes d'airelles (fraîches)  
1 cuillerée à thé de cannelle en poudre  
1 cuillerée à thé de gingembre en poudre  
150 grammes de panko  
1/2 cuillerée à thé poivre noir  
120 grammes de beurre  
huile d'olive

## Méthode de préparation

- 1.** Coupez le sommet de chaque pomme. Retirez le cœur à l'aide d'un vide-pomme ou d'un petit couteau bien aiguisé. Creusez chaque pomme délicatement et coupez la chair en petits morceaux.
- 2.** Dans un récipient, mélangez la pomme, les noisettes, les airelles, la cannelle, le gingembre en poudre, le panko et le poivre noir. Faites fondre le beurre et ajoutez-le. Mélangez bien et farcissez les pommes de ce mélange. Replacez le sommet sur chacune d'entre elles.
- 3.** Déposez-les dans un plat de cuisson et arrosez d'un filet d'huile d'olive. Laissez cuire pendant 45 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.