

Pommes au four à la cannelle, aux raisins secs et aux noix

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

5 pommes (belles)
1 tasse de raisins
1 tasse cerneaux de noix (finement hachées)
100 grammes de beurre (à température ambiante)
4 cuillères à soupe de miel
1 cuillère à soupe de cannelle en poudre

Méthode de préparation

1. **Préchauffez le four à 180 °C.**
2. **Épluchez l’une des pommes, retirez le cœur et coupez-la en petits dés. Mélangez-les avec les raisins secs, les noix, le beurre, le miel et la cannelle en poudre.**
3. **Lavez les quatre autres pommes et retirez leur cœur au vide-pomme. Coupez 1 cm du trognon et insérez-le dans la pomme pour obstruer la base. Ensuite, agrandissez l’ouverture à l’aide d’un petit couteau acéré.**
4. **Placez les pommes côte à côte sur une plaque de cuisson et farcissez-les du mélange aux noix.**
5. **Ensuite, faites-les cuire pendant 20 à 30 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.**