

Pommes grillées aux noix (mila psita me karidia)

✂ Pour 6 portions ⌚ Temps de préparation : 15 min 🍳 Temps de cuisson : 45 min

Ingrédients

- 6 grosses pommes (jaunes délicieuses, Cortland, Lobo)
- 1 tasse (250 ml) noix hachées finement
- 1 tasse (250 ml) raisins secs
- ½ tasse (125 ml) sucre
- ½ tasse (125 ml) cognac
- 1 c. table (15 ml) cannelle moulue



Conseil

Pour obtenir plus de jus, ajoutez ½ tasse (125 ml) de jus de pomme ou d'orange et une noix de beurre dans le plat avant d'enfourner.

Vous pouvez servir les pommes avec de la chantilly, des cerises confites et de la vanille.

Préparation

- 1 Laver les pommes et les évider. Réserver.
- 2 La farce : mélanger dans un bol les noix, les raisins secs, le sucre et le cognac.
- 3 Disposer les pommes dans un plat allant au four et remplir l'intérieur de chacune avec la farce. Saupoudrer les pommes de cannelle.
- 4 Cuire au four préalablement chauffé à 325°F (160°C) pendant 45 min ou jusqu'à ce que les pommes soient tendres.
- 5 Les laisser tiédir. Les napper de leur jus juste avant de les servir.



Recette des explorateurs
Sylvaine et Alain de la Porte

À table avec Les Grands Explorateurs Tome 1
Edition ULYSSE