

POMMES AU FOUR FARCIES AUX SPECULOOS



Pour 4 personnes :

- 4 pommes
- 80g de beurre salé
- 100g de Speculoos

Laver les pommes et piquer la peau avec une fourchette.

Dans un saladier mélanger le beurre en pommade avec les Speculoos réduits en miettes. Couper le haut des pommes et à l'aide d'une petite cuillère faire un trou au centre pour enlever les pépins. Fourrer les pommes du mélange beurre/Speculoos et en mettre une couche sur le dessus.

Remettre le haut des pommes et mettre au four (180°) dans un plat avec un peu d'eau au fond, pendant une dizaine de minutes.

Servir tiède avec un peu de crème fraîche.