

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

POMMES AUX SPECULOOS



Pour 4 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 30 min

Ingrédients :

- 4 pommes moyennes acidulées (reinettes, boskoop ou canada)
- 100 g de speculoos (biscuits)
- 80 g de beurre demi-sel à température ambiante

Préparation :

Préchauffez le four à 180°. Réduisez en fine poudre les speculoos. Mélangez-les bien avec le beurre pour obtenir une texture homogène.

Lavez les pommes. Piquez-les de part et d'autre avec une fourchette ce qui permet d'éviter que la peau ne se déchire à la cuisson. Découpez un chapeau et évidez-les à l'aide d'une petite cuillère pour retirer les pépins et creusez un trou équivalent à une noix.



Farcissez les pommes de farce aux spéculoos. Disposez-les sur une plaque à four ou dans un plat à gratin. Recouvrez-les de leur chapeau (*pour éviter que le jus des pommes et de la farce ne brûle, versez un peu d'eau dans le fond du plat*). Enfouissez pour 30 min environ (*le temps de cuisson varie énormément selon la taille et la variété des pommes*), en surveillant fréquemment pour que la peau ne se déchire pas. Lorsque leur chair est fondante, sortez les pommes du four et servez-les tièdes. (*pour plus de gourmandise, vous pouvez accompagner ces pommes de crème chantilly vanillée ou bien d'une glace à la vanille*)

www.paprikas.fr