



## POMMES AU FOUR-CREME AUX NOIX ET CAMEL



### **Pour 6 personnes :**

#### Pour la crème aux noix :

30 dl de lait  
10 dl de crème fleurette  
80 g de sucre semoule  
80 g de cerneaux de noix  
8 jaunes d'œufs

#### Pour les pommes :

6 pommes (il faut des pommes ne se défaisant pas à la cuisson)  
100 g de sucre roux  
50 g de beurre

#### Pour le caramel :

On utilise le fond de poêle de cuisson des pommes et un peu de crème liquide. Je n'ai pas mesuré...  
Prévoir éventuellement quelques cerneaux de noix caramélisés pour le décor.

Préchauffer le four à 90°.

Faire bouillir le lait, la crème, le sucre et les noix. Mixer le tout et mélanger cet appareil aux jaunes.  
Réserver.

Éplucher les pommes et enlever leur chapeau. en coupant à peu près au 2/3 de la hauteur. Évider l'intérieur de la pomme à la cuillère parisienne ou avec une cuillère à pamplemousse. Ne pas trouser la pomme jusqu'au fond, elle va servir de « contenant » pour une partie de la crème de noix.

Dans un poêle, chauffer le beurre et passer les pommes dedans pour les enrober. Les saupoudrer alors avec le sucre et continuer à les tourner pour qu'elles caramélisent un peu.

Les poser dans un plat à gratin, remplir le cœur avec la crème de noix et enfourner pour environ 1 heure. En même temps, verser le reste de la crème de noix dans un plat (on doit avoir de la crème sur environ 1 cm d'épaisseur) et la faire prendre un peu comme une crème brûlée. La cuisson est un peu moins longue que pour les pommes (aux alentours de 40 mn).

Pendant la cuisson des pommes, reprendre la poêle où elles ont caramélisé, réchauffer et rajouter un peu de crème liquide de façon à avoir un caramel sirupeux mais suffisamment liquide pour être versé sur les pommes au moment du service.

Lorsque l'appareil aux noix est cuit, le sortir du four, le laisser refroidir avant de le tailler à l'emporte pièce pour servir de socle aux pommes.

Les pommes étant cuites, les installer sur les socles et les napper de caramel que l'on peut faire tiédir au micro-ondes.