

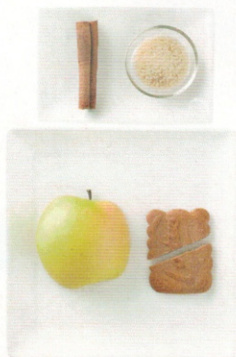


Pommes farcies aux speculoos et cassonnade



Laurence
Languedoc-
Roussillon

Le Marché



- 6 pommes 0
- 6 speculoos (120g) 16
- 30 g de cassonnade 3
- 30 g de beurre à température ambiante 6
- 1 cc de cannelle 0

- 1 Préchauffer le four à 180°C (th.6). Laver soigneusement les pommes et les sécher. Les couper aux deux tiers de leur hauteur et évider le centre à l'aide d'une cuillère. Retirer les pépins et le cœur.
- 2 Émietter les speculoos. Ajouter la cassonnade, le beurre et, mélanger du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte sableuse. Farcir les pommes avec cette préparation.
- 3 Poser les pommes dans un plat avec 5 centilitres d'eau dans le fond et les recouvrir avec leur chapeau. Enfourner et faire cuire 20 à 25 minutes selon le type de pommes utilisées. Déguster chaud.