



Pommes farcies au four

- Par vision-plaisir

Le fruit le plus consommé en France.

Ingrédients :

- 4 pommes goldens ou autre
- 1 orange
- 100 gr de dattes
- 80 gr de raisins secs
- 25 gr de sucre cassonade
- 15 cl de cognac
- 50 gr de beurre doux

Pour 4 personnes

Réalisation de la recette :

Faire **chauffer le four à 180° C**. Laver les pommes goldens, les essuyer et les **évider à l'aide d'un vide-pomme**. Réaliser une incision tout autour de la pomme. Les disposer côte à côte dans un plat supportant le four. **Dénoyauter les dattes** et les **hacher en petits morceaux**. Les mettre dans un saladier et



Recette de www.vision-plaisir.fr

ajouter les raisins secs. **Couper l'orange en deux et la presser sur les dattes et les raisins secs.** Mélanger en ajoutant le **cognac***. Garnir les pommes avec le mélange de **fruits secs** au cognac*. Saupoudrer de sucre de cassonade et de petits morceaux de beurre doux. Cuire au four 45 minutes. Arroser de temps en temps les pommes avec le liquide de cuisson. **Lorsque les pommes goldens** sont cuites sans pour autant qu'elles s'écrasent, les débarrasser dans les assiettes. **Les arroser de leur jus de cuisson.** Servir sans attendre.



© vision-plaisir