

Pommes au four et aux noix

Bonjour à toutes et tous

Dans les desserts enfantins de la saison automne- hiver, outre le [gâteau aux pommes](#) ou la tarte aux pommes, se trouve les pommes au four. Jamais je n'en avais mangé enfant alors imaginez ma surprise de découvrir ce dessert dans les « gourmandises d'enfance » dans une revue de cuisine. Depuis cette découverte, j'apprécie de pouvoir glisser au four quelques pommes « déclassées » (ie. des petites pommes, de taille non-conforme aux critères des pommes « premier choix » vendues à bas prix par les producteurs) et avoir ce dessert « 0min de préparation ».

Néanmoins, pour ce dessert nature n'est pas tout du goût de mes gourmands. Il leur faut de la pomme au four de compétition. J'ai donc cherché au fil du temps une voire des bonne(s) idées de recettes de pomme au four pouvant leur plaire. La recherche a abouti :

- 1 – une pomme pelée pour être caramélisée,
- 2 – Une pomme fournée d'une généreuse garniture : soit la crème d'amande (en même temps, pomme + beurre + amande...) soit un mélange de noix et de miel

La recette aux noix faisant quand même mouche depuis plusieurs saisons, je voulais vous la partager. Peut être vous donnera-t-elle des idées pour changer vos desserts ou autres pauses gourmandes du moment (et plus). J'espère que cela vous plaira. Bonne journée !

- POMMES AU FOUR -
NOIX & NOISETTE



Recette : Pommes au four et aux noix

Saison de la recette : Mi Septembre – Avril

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes selon la gourmandise :

- 6 pommes fruitées (type gala, golden, chanteclair...) (selon la taille)
- 50 g de noix (1)
- 50 g d'amandes
- 2 cuillères à soupe de miel
- un peu de sucre

Réalisation

- Hachez grossièrement noix et amandes entières (ou réduisez les en poudre, mais en gardant des morceaux dedans). Disposez dans un bol puis mélangez avec le miel. Réservez.
- Lavez vos pommes, pelez-les puis creusez l'intérieur

pour retirer le trognon (y compris les pépins & coques dures autour des pépins).

- Disposez les pommes dans un plat à four puis farcissez l'intérieur avec le mélange amande et noix. Tassez bien à l'aide d'une petite cuillère.
- Saupoudrez les pommes de sucre, puis versez un demi-verre d'eau dans le plat.
- Enfournez pendant 30 minutes à 180°C. (2)

Servez ces pommes au four chaudes ou à température ambiante.

Astuces :

- (1) Vous pouvez aussi faire un mix d'amandes, de noisettes, et de noix selon vos préférences.
 - Le temps de cuisson dépend de la taille de vos pommes. Il correspond à des tailles « moyennes ». Si vous disposez de petites pommes déclassées, diminuez un peu. Avec des grosses pommes, montez le temps de cuisson.
 - Conservation : Les pommes au four peuvent être préparées à l'avance et conservées au frais, mais je trouve qu'elles perdent un peu de leur saveur et leur croquant.
-