

Pommes farcies raisins secs, noix et calvados

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 5 pommes
- 50 g de raisins secs
- 40 g de cerneaux de noix
- 5 cl de calvados
- cannelle
- arôme vanille
- 125 g de sucre cassonade
- 25 g de beurre

La **recette**

Etape 1

La veille, dans un récipient, verser le calvados et y faire macérer les raisins secs. Préchauffer le four à 190°C (Th.6-7).

Etape 2

Laver, peler et découper les pommes en dés. Couper un chapeau sur les autres pommes et les vider en conservant la chair.

Etape 3

Concasser les cerneaux de noix. Dans une poêle, faire fondre le beurre et les ajouter avec le sucre pour les caraméliser.

Etape 4

Ajouter la chair, les dés de pommes et la cannelle. Mélanger. Ensuite, ajouter les raisins égouttés et les faire flamber au calvados.

Etape 5

Pour finir, ajouter un trait d'arôme vanille. Remplir les pommes évidées de cette préparation puis replacer les chapeaux

Etape 6

Enfourner pendant 25 mn les pommes farcies dans un plat avec un peu d'eau. Déguster tiède.