Pommes au four fourrées aux noisettes, raisins secs et miel

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	20 min
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Préparation

4 pommes, p. ex. Jonagold ou Cox Orange

Laver les pommes, découper un chapeau d'env. 1,5 cm d'épaisseur et retirer le cœur. Evider les pommes jusqu'à env. 2 cm du bord. Hacher finement la chair retirée, réserver.

35 g de noisettes, moulues

35 g de raisins secs, marinés au rhum selon le goût

55 g de massepain

25 g de chapelure

35 ml de vin blanc, ou jus de pomme

35 g de beurre

1 cs de miel

½ citron, zeste

Bien mélanger tous les ingrédients pour la garniture et laisser reposer brièvement.

100 ml de jus de pomme

Un peu de beurre

Placer les pommes dans le moule en porcelaine et les fourrer avec la garniture. Placer les chapeaux, face coupée vers le haut, à côté des pommes et verser le jus de pomme dans le moule. Répartir quelques flocons de beurre sur la garniture. Enfourner le moule en porcelaine sur la grille dans l'espace de cuisson froid et cuire.

Air chaud + vapeur 230 °C pendant 20 min

Conseils

Une sauce à la vanille est idéale en accompagnement.

Accessoires

Moule en porcelaine ⅓ GN, hauteur 65 mm

Grille

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019