

Pommes caramélisées aux fruits secs

Recette pour 4 personnes :

Les ingrédients :

4 belles pommes ; 1 citron, 100g de fruits secs (répartis entre pistaches vertes non salées et épluchées ; raisins secs blonds ; cerneaux de noix ; cranberries)
40 g de beurre demi-sel ; 4 c.à.s. de miel d'acacia liquide ; 2 pincées de cannelle.

1. Chauffer le four th. 6 ou 180°C.
2. Beurrer le plat de cuisson.
3. Faire fondre le beurre tout doucement dans une petite casserole et bien le mélanger avec le miel, le jus de citron et la cannelle.
4. Rincer et bien sécher les pommes. Les évider à l'aide d'un vide-pomme, les découper en tranches régulières.
5. Les badigeonner de beurre au miel, puis les reconstituer en les disposant dans le plat de cuisson.
6. Répartir les fruits secs dans le creux des pommes et les arroser avec le reste de beurre au miel. Verser 2 cuillères à soupe d'eau dans le plat.
7. Cuire au four 40 à 45 minutes en arrosant les pommes avec le jus.
8. Servir tiède.

Conseils : *Vous pouvez choisir diverses variétés de pommes rouges ou jaunes à chair ferme.*

Pour les fruits secs utilisez ceux que vous aimez le mieux.