

POMMES AU FOUR ET FRUITS SECS

Facile	Coût moyen
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 30 minutes
Pour 4 personnes	1 moule carré

Ingrédients :

4 pommes
4 pruneaux
4 dattes
4 abricots secs
40 gr de raisins sec
30 gr de sucre blond
25 gr de beurre mou
10 cl de rhum
10 cl d'eau

Préparation :

- 1 - Couper les abricots, les pruneaux et les dattes en petits morceaux ; les faire macérer dans du rhum, de l'eau et 20 gr de sucre. Ajouter les raisins secs.
- 2 - Laver et sécher les pommes. A l'aide d'un vide-pomme, évider les pommes puis beurrer l'intérieur. Une fois les fruits secs bien macérés, disposer les dans le creux de la pomme.
- 3 - Placer le tout dans un moule carré afin que les pommes soient assez proches pour qu'elles ne se renversent pas. Arrosez les pommes du sirop dégorgé par les fruits et saupoudrer du reste de sucre.
- 4 - Placer au four et faire cuire à 210°C (thermostat 7) pendant 30 minutes environ. Au cours de la cuisson, arroser régulièrement les pommes du sirop de cuisson. Les pommes doivent être légèrement dorées et la peau doit être légèrement caramélisé.
- 5 - Servir tiède avec éventuellement une boule de glace vanille.