

Pomme farcie aux fruits secs

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 pommes
- 1 à 2 c. à soupe de noix
- 1 à 2 c. à soupe de cranberries ou de raisins secs
- 4 à 5 figues sèches
- 2 c. à soupe de sucre de canne

Préparation

- Hachez grossièrement les noix et coupez les figues sèches en petits morceaux.
- Lavez et évidez les pommes puis répartissez-les dans un plat.
- Dans un bol, mélangez les ingrédients et garnissez le creux des pommes avec.
- Piquez avec une fourchette la peau des pommes pour éviter qu'elles n'éclatent à la cuisson.
- Mettez un peu d'eau au fond du plat et placez au four préchauffé à 210°C. Laissez cuire 40 min.

Variante :

Vous pouvez modifier les fruits secs selon vos envies : abricots secs, dattes, pruneaux, raisins secs, noisettes, amandes, pistaches, etc.

