POMMES AUX FRUITS SECS AU FOUR

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

- 4 pommes
- 2 c. à soupe de cassonade ou de sucre de canne
- 4 poignées d'un mélange de fruits secs : raisins, abricots, noix, noisettes, amandes…
- ½ c. à café de cannelle en poudre
- 4 noix de de beurre

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Enlevez le sommet des pommes ainsi que le cœur à l'aide d'un vide-pomme ou un couteau tranchant.
3. Disposez les pommes dans un plat allant au four (faites en sorte que les pommes soient assez proches pour qu'elles ne se renversent pas).
4. Dans un bol, mélangez les fruits secs avec la cassonade (ou le sucre de canne) et la cannelle.
5. Farcissez chaque pomme d'une noix de beurre et du mélange de fruits secs-sucre-cannelle.
6. Placer les pommes au four avec 1 cm d'eau dans le plat et faites cuire environ 30 minutes (il faut que les pommes soient fondantes lorsqu'on plante un couteau dedans). Arrosez à mi-cuisson avec le jus de cuisson.
7. Pour les gourmands, servez les pommes tièdes avec une boule de glace vanille.

MENDIANTS

INGRÉDIENTS (pour 15 mendiants)

- 150 g de chocolat noir
- Fruits secs (noix, noisettes, pistaches, amandes, raisins secs,...)
- Fruits confits (écorces d'orange confites, gingembre confit, cerises confites,...)

INSTRUCTIONS

1. Faites fondre le chocolat au micro-ondes (dans un plat à couvert, puissance moyenne) ou au bain-marie.
2. Sur une grande plaque recouverte de papier sulfurisé, faites des petits tas de chocolat fondu en déposant, une petite cuillère à soupe de chocolat fondu que vous étalez légèrement (il faut garder une certaine épaisseur). Laissez à quelques centimètres de distance entre chaque.
3. Parsemez chaque mendiant de morceaux de fruits secs et/ou confits.
4. Laissez refroidir et durcir dans un endroit bien sec et frais.
5. Décollez les mendiants et servez.