

Pommes rôties aux fruits secs

Recette pour 2 personnes



Ingrédients :

- 2 pommes
- 40 g de raisins secs ou de baies de Goji
- 30 g de pignons de pin ou d'amandes émondées ou de noisettes ou de noix de cajou
- 6 cl d'eau
- 1 noix de beurre
- 1,5 cuillère à soupe de sucre en poudre et ½ cuillère à café de vanille
Ou 1 cuillère à soupe de sucre en poudre et un sachet de sucre vanillé

Les étapes

Préchauffer le four à 180° c.

Faire revenir dans le beurre fondu les fruits secs choisis pendant 2 mn. Ajouter l'eau, le sucre et la vanille ; bien mélanger et laisser cuire pendant 1 mn.

Laver et couper les pommes en deux, les évider.

Les garnir de la préparation et les mettre cuire 15 mn au four.

Servir chaud.