

Pomme farcie cuite au four



Un goûter sucré à déguster au coin du feu

Matière

- Pommes
- Lait condensé
- Noisettes ou amandes moulues
- Eventuellement du chocolat
- Un couteau
- Éventuellement dénoyauteur / vide-pomme
- Eventuellement évideur / emporte-pièce à boule
- Feuille d'aluminium
- petit saladier
- cuillère

Instructions

- Enlever le trognon de la pomme à l'aide d'un vide-pomme
- Attention : ne pas percer complètement la pomme, sinon la farce s'écoulera plus tard
- S'il n'y a pas de dénoyauteur, utiliser un couteau à légumes ou un couteau de poche
- Evider encore un peu la pomme (par ex. avec un couteau de poche ou une cuillère parisienne)
- Mélanger dans un petit bol du lait concentré avec des noix moulues (noisettes ou amandes)
- Eventuellement y mélanger quelques petits morceaux de chocolat
- Mettre le mélange dans la pomme évidée
- Enrouler la pomme dans du papier d'aluminium et la placer dans les braises
- Cuire au four



Sources

- Photo : Jungschar Henggart