



Pommes Pink Lady® , farcies aux fruits secs et fromage

Niveau de difficulté : facile

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 5 pommes Pink Lady®
- ½ citron
- 100 g de roquefort
- 1 poignée de fruits secs (ici un mélange de pistaches, noisettes et amandes)
- 20 g de beurre
- poivre du moulin

1. Préchauffer le four à 180°C. Rincer les pommes à l'eau claire et couper un chapeau au sommet de 4 d'entre-elles. Les évider sans les transpercer, puis les citronner pour qu'elles ne noircissent pas. Couper la chair de la pomme restante en petits dés.
2. Couper le roquefort en petits dés. Mélanger les dés de pomme, le roquefort et les fruits secs, puis remplir chaque cavité du mélange.
3. Assaisonner de poivre du moulin.
4. Beurrer un plat à gratin, y déposer les pommes couvertes de leur chapeau, puis verser un demi-verre d'eau dans le fond.
5. Enfourner pour 30 à 35 minutes de cuisson. Arroser 2 ou 3 fois les pommes en cours de cuisson avec leur jus pour les faire dorer.
6. Servir sans attendre.