



Les pommes au four

Vous aurez besoin de :

4 pommes, 4 cuillères à soupe de miel, 1 tasse de raisins secs, 1 tasse d'amandes effilées.

Faire une pommade avec le miel, les raisins et les amandes.
Evider le coeur des pommes et les farcir avec le mélange.
Inciser les pommes sur le pourtour pour éviter l'éclatement.
Poser les pommes dans un plat et mettre au four 30 min.
Servir chaud ou tiède.

Bon appétit !

