



# NOTRE IRRÉSISTIBLE IDÉE RECETTE POUR NOËL

Laissez-vous envoûter par la bonne odeur des pommes au four de Noël ! Qu'elles soient fourrées ou bien naturelles, leur préparation est un jeu d'enfants. Nous vous proposons une recette gourmande qui ravira les papilles de toute la famille. Bon appétit !

## POMMES AU FOUR DE NOËL

### INGRÉDIENTS

4 pommes (Elstar par ex.)

30 g de raisins secs

1/2 c. à c. de cannelle

60 g de massepain (pâte d'amande)

2 c. à s. de jus de citron

4 c. à c. de beurre

40 g d'amandes

150 ml de jus de pommes

1 c. à s. de sucre glace

### PRÉPARATION

1. Sans ajouter de matières grasses, faire griller les amandes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
2. Préchauffer le four à 200°C et beurrer le plat de cuisson.
3. Mélanger les amandes avec les raisins secs, la pâte d'amande, la cannelle, le sucre et le beurre.
4. Laver les pommes, couper la partie supérieure (environ 1/3), puis retirer le coeur et les pépins.
5. Mettre un peu de jus de citron sur les chapeaux de pomme et farcir les pommes avec de la pâte d'amande
6. Mélanger le jus de citron et le jus de pommes, puis, en verser sur les pommes.
7. Faire cuire pendant 20 minutes environ sans les chapeaux. Ensuite, placer les chapeaux de pommes et laisser cuire 10 minutes de plus.



**shop-pharmacie.fr**

La pharmacie en ligne pour la France