

# POMMES AU FOUR FARCIES AUX SPECULOOS



Préparation : 25 min (cuisson incluse)  
Cuisson : 20 min

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 2 pommes (type Royal Gala par exemple)
- 2 ou 3 speculoos
- 1 noix de beurre
- 1 pincée de cannelle (facultatif)
- 2 ou 2 cuillère à soupe de cassonade (ou sucre)

Préparation :

Laver et rincer les pommes (sans les peler).

Couper un capuchon dans chaque pomme.

Evider les pommes à l'aide d'un vide-pommes ou d'une petite cuillère.

Préchauffer le four à 210°C (th 7).

Réduire les speculoos en miettes (à l'aide d'un mixer, ou en les mettant dans un sac en plastique et en écrasant avec un rouleau à pâtisser).

Les mélanger du bout des doigts avec le beurre, jusqu'à obtenir une pâte grossière.

Farcir les pommes avec le mélange, et saupoudrer de cassonade et de cannelle.

Poser les pommes dans un plat à four, et poser les capuchons dans le plat à côté des pommes.

Mettre 3 ou 4 cuillères à soupe d'eau au fond du plat (pour éviter que le jus ne brûle), et faire cuire 20 min.

Servir, en remettant les capuchons sur les pommes.