



Pommes au four au Nutella®



Un dessert d'hiver au coeur chaleureux

Une petite douceur tout droit venue d'Allemagne, à savourer chaud, lorsqu'il fait si froid dehors.

Ingrédients

- 4 pommes tendres (Boskoop ou Cox Orange)
- 50 g de beurre mou
- 90 g de sucre en poudre
- ½ c. à café (1 g) de cannelle
- 30 g de raisins secs
- 50 g de noisettes concassées grossièrement
- 100 ml de jus de pomme
- ¼ du jus d'un citron
- 60 g de Nutella®





Étape 1

- Préchauffez le four à 180°C et positionnez une grille à mi-hauteur.
- Coupez le haut des pommes et réservez-les pour plus tard. À l'aide d'une cuillère, retirez les pépins ainsi qu'un peu de chair et disposez les pommes dans un plat à gratin.



Étape 2

- Dans un bol, mélangez le beurre avec 70 g de sucre, la cannelle, les raisins secs et les noisettes.
- Remplissez les pommes avec ce mélange.



Étape 3

- Dans une petite casserole, faites chauffer le jus de pomme avec le jus de citron et le reste de sucre (30g) puis versez ce mélange sur les pommes.
- Recouvrez le plat à gratin avec une feuille d'aluminium et faites cuire pendant 25 minutes.
- Retirez la feuille d'aluminium et déposez les chapeaux réservés précédemment sur chaque pomme. Faites cuire pendant encore 10 minutes.





Étape 4

- Sortez les pommes du four et laissez-les refroidir légèrement. Déposez 15 g de Nutella® sur chaque pomme et servez.

