

RECETTE

Pommes au four au Nutella®

Facile

4 Portions

1 h 0 min



INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

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®



Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !

PRÉPARATION



- 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.



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



- 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.

**4**

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

**Partagez la recette avec le hashtag
#recettenutella**