

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 6 grosses pommes Golden
- 50 g de noix en poudre
- 3 cuillères à soupe de pignons de pin
- 3 cuillères à soupe de raisins blonds
- 6 pincées de quatre épices
- 75 g de beurre
- 75 g de cassonade



Préparation

- 1- Préchauffer le four 210°C.
- 2- Beurrer un plat allant au four.
- 3- Evider les pommes et les poser dans le plat.
- 4- Mélanger la poudre de noix, les pignons, les raisins, les quatre épices et la moitié de la cassonade.
- 5- Répartir ce mélange au creux des pommes, ajouter le beurre coupé en noisettes et parsemer de la cassonade restante.
- 6- Enfourner le plat, cuire 40 minutes.
- 7- Servir chaud ou tiède si possible.

Nom : Fonction : Visa :	Rédacteur E.Tartié Psychomotricienne	Validation Sylvie LACOSTE, Directrice	Conformité à la gestion qualité Audrey TINNES, Chargée Qualité
--	---	--	---