

POMMES AU FOUR

Ingrédients :

- 1 pomme par personne
- biscuits à la cannelle type « Speculoos »
- miel
- beurre

- 1) Lave soigneusement les pommes.
- 2) Évide-les (creuse un trou au milieu avec un vide-pomme pour enlever les pépins).
- 3) Emiette quelques Speculoos (environ $\frac{1}{2}$ par pomme).
- 4) Place les pommes dans un plat à four. Mets un biscuit sous chacune des pommes.
Mets une cuillerée à café de miel dans le trou de chaque pomme.
Puis finis de remplir le trou avec quelques miettes de biscuit et une noisette de beurre.
- 5) Place le plat au four et fais cuire à 210° C pendant 20 à 25 mn (ou au micro-ondes: puissance maximale pendant 3 à 4 minutes).

