

Pomme fourrée au Brugge Fleuron



Ingredientien:

- 4 petites pommes
- 60 g de Brugge Fleuron
- 20 g de noix
- 40 g d'amandes
- 2 biscuits speculoos
- 20 g de raisins secs
- 2 c à c de sirop de pomme
- 4 bâtons de cannelle
- 1 c à s d'amandes effilées
- 6 c à s de crème légère
- 1 c à s de miel
- 1 c à s de jus de citron
- 2 c à c d'extrait de vanille

Préparation:

1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Lavez les pommes, ôtez le coeur et les pépins avec un vide-pomme. Elargissez un peu l'ouverture sur le dessus. Disposez-les dans des ramequins qui résistent au four.
3. Coupez le Brugge Fleuron en petits dés et hachez finement les noix. Effritez les speculoos.
4. Mélangez le Brugge Fleuron, les noix, amandes, miettes de speculoos, raisins secs et sirop de pomme. Fourrez les pommes avec le mélange.
5. Enfoncez un bâton de cannelle dans chaque pomme et saupoudrez d'amandes effilées. Faites cuire les pommes au four pendant 35 minutes jusqu'à ce qu'elles soient fondantes.
6. Mélangez la crème avec le miel, le jus de citron et l'extrait de vanille. Servez avec les pommes au four.

1, 2, 3 Fromage !

4 personen
50 min
Plat principal
2.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/pomme-fourree-au-brugge-fleuron>