



4 personnes



15 min



30 min

Pommes au four farcies aux spéculoos, miel, amandes et cannelle

4 belles pommes
6 biscuits spéculoos
1 c.s d'amande en poudre
2 c.c de miel
Cannelle en poudre

Lavez les pommes, coupez la base pour qu'elles aient une stabilité et coupez le haut pour obtenir un chapeau.

Videz les pommes. Retirez le trognon et agrandissez le trou.

Concassez la chair et déposez-la dans un saladier.

Ajoutez 4 biscuits concasser de spéculoos, le miel et l'amande. Saupoudrez d'un peu de cannelle et mélangez.

Déposez les pommes dans un plat a gratin et farcissez-les du mélange. Vous pouvez saupoudrer les pommes avec un peu de spéculoos.

Refermez les pommes avec les chapeaux , versez un fond d'eau et enfournez pendant 30 min