

POMMES AU FOUR AUX AMANDES ET AU MIEL

Ingrédients pour 6 personnes

- 6 grosses pommes de l'étang de Marseillette choisies, si possible avec la peau un peu flétrie (chanteclair ou golden)
- 6 grains de sucre, 2 cuillères à café de poudre d'amande, 6 noisettes de beurre, 1 cuillère à soupe de miel, 8 cuillères à café de Fine du Languedoc.

Préchauffez le four à 180 degrés

Creusez et épépinez le cœur des pommes. Posez les pommes dans un plat au four

Faites la farce : Dans un bol, mélangez la poudre d'amande avec le miel et le beurre plus 2 cuillères à café de Fine du Languedoc et 1 cuillère à soupe d'eau

Farcissez les pommes avec cette préparation, ajoutez en château le grain de sucre, Arrosez le sucre avec 1 cuillère à café de Fine du Languedoc. Faites cuire entre 20 et 30 minutes.