



POMMES CUITES AU FOUR FARCIES À LA PÂTE D'AMANDES



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Stable à la cuisson
- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

4 Pommes

POUR LA GARNITURE

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

30 g Pâte d'amandes, coupé en dés

25 g Noisettes, râpée

25 g Amandes, râpée

50 g Abricots secs, finement hachées

5 g Miel

Clous de girofle

Cannelle

Beurre, pour le plat

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180° C (convection naturelle).
2. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse et le chauffer avec la pâte d'amandes jusqu'à ce que la pâte soit fondue.
3. Ajouter les autres ingrédients et mélanger.
4. Verser la masse dans une poche à douille.
5. Retirer le trognon des pommes et remplir avec la garniture. Disposer les pommes dans un plat engraisé. Faire cuire environ 25 minutes au four préchauffé.