

Pommes au four avec sauce vanille au miel

environ 6 portions



un peu d'expérience souhaitée

jusqu'à 40 Min.

**Ingrédients:****Moule à gratin:****Pommes au four:**

6 pommes

1 citron, jus

Masse à fourrer:

40 g de bâtonnets d'amandes hachés et grillés

60 g de noix de pécan hachées

200 g de Massepain à cuire de Dr. Oetker

30 g de raisins secs

2 CS de rhum

4 CS de Calvados

1 prise de cannelle en poudre

1 prise d'épices pour pain d'épices

Sauce:

de Pouding Vanille Dr. Oetker

3 CS de miel

2.5 dl de lait

le jus de pommes au four

2 CS de Calvados

de miel

1 **Préliminaires:**

Graisser un moule à gratin.

Préchauffer le four:

Four électrique: 200 °C**Four à chaleur tournante: 180 °C****2** **Pommes au four:**

Retirer le couvercle des pommes. Découper à l'emporte-pièce des petites étoiles sur les côtés des pommes et retirer la pelure avec un petit couteau pointu. Evider les pommes et badigeonner l'intérieur de jus de citron.

3 **Masse à fourrer:**

Pour la garniture, mélanger tous les ingrédients et fourrer les pommes. Poser les pommes dans un moule à gratin graissé et poser les couvercles sur la garniture.

Cuire pendant env. 20 minutes à mi-hauteur du four préchauffé.

Four électrique: environ 200 °C
Four à chaleur tournante: environ 180 °C
Hauteur: mi-hauteur
Temps de cuisson: environ 20 minutes

4 Sauce:

Pour la sauce, préparer le pudding en poudre avec le miel et le lait en remuant pendant la cuisson. Incorporer le jus des pommes au four passé à travers un tamis ainsi que le Calvados.

Servir les pommes au four avec la sauce. A l'aide d'une cuiller, faire couler dans la sauce quelques filets de miel et tracer un motif à l'aide d'un bâtonnet.