

# Pomme au four et sa queue noisette

*Recette de la cheffe Cécile Panchaud*



Recette pour env. 4 personnes

4 pommes Golden ou Gala  
Du sucre de canne (env. 2 cs)  
Des noisettes, amandes ou noix moulues  
De la cannelle moulue  
Du beurre  
Quelques biscuits (petit beurre ou spéculos)  
Du yogourt  
Citron jaune  
4 noisettes entières (piquées sur un cure-dent)  
Du sucre blanc (pour le caramel)

## Préparation

Laver les pommes, enlever les tiges et le pédoncule et les vider (creuser le cœur) en veillant à les garder entières. Préparer une farce avec du beurre (mou, c'est plus facile), du sucre de canne, de la poudre de noix (noisette ou amande) et de la cannelle. Farcir les pommes avec ce mélange. Entailler la peau avec un couteau pour que cela donne un beau résultat.

Cuire les pommes au four sous un papier d'aluminium à 180°C environ 25-30 minutes.

Réaliser des noisettes caramélisées. Cuire le caramel à blanc. Plonger les noisettes entières piquées par un cure-dent et suspendre. Le surplus de caramel va couler de la noisette en créant une jolie tige dorée. Quand vous enlèverez le cure-dent pour décorer le dessert, soyez délicats.

Sortir les pommes du four. Concasser des biscuits (ceux qui restent dans le placard, spéculos ou petits beurrés) et disposer joliment dans l'assiette. Par-dessus, couler une cuillère de yogourt et zester le citron, dresser la pomme encore chaude à côté et – cerise sur le gâteau – disposer la noisette caramélisée sur le dessus.