



## Ingrédients

Pour 4 pommes

1/2 citron

4 pommes

80 g de pâte d'amandes

2 cuillères à soupe de noix  
hachées

2 cuillères à soupe d'amandes  
hachées

3 cuillères à soupe de beurre

2 cuillères à soupe de raisins secs

3 cuillères à soupe de rhum

1 cuillère à café de cannelle

## Préparation

Préchauffer le four à 180 °C. Laver le citron à l'eau chaude, le zester et en presser le jus.

Laver les pommes, couper le dessous des pommes afin qu'elles tiennent debout puis couper le dessus des pommes sur 1 à 2 cm de hauteur. Retirer le trognon sans percer le fond. Badigeonner l'intérieur des pommes avec le jus de citron.

Torréfier les noix dans une poêle sans matière grasse, puis ajouter le beurre et laisser fondre. Dans un bol, pétrir la pâte d'amandes, les raisins secs, le rhum, le zeste de citron et la cannelle. Ajouter les noix au mélange.

Placer les pommes dans un moule. Farcir les pommes du mélange de noix en tassant bien.

Cuire pendant 25 à 30 minutes. À mi-cuisson, placer les couvercles sur les pommes.

Servir avec une crème anglaise

**Bon appétit!**