

## Pommes farcies

Pour les pommes farcies : Préparation : 20 minutes / Cuisson : 40 minutes

Pour la crème anglaise: Préparation : 30 minutes / Cuisson : 10 minutes

### Ingrédients :

- 4 pommes à cuire
- 50 g d'airelles séchées
- 50 g de noix
- 50 g de noisettes
- 2 cuillères à café de miel liquide
- 10 g de beurre

### Préparation :

- Laver les pommes et les vider soigneusement.
- Couper la chair en dés et la faire revenir dans une poêle avec du beurre 5 minutes. Ajouter les airelles, les noix et les noisettes concassées, le miel.
- Mélanger et farcir les pommes avec ce mélange.
- Mettre les pommes dans un plat et cuire au four (préalablement préchauffé) à 180°C (th.6) pendant 40 minutes.
- Dresser les pommes sur des assiettes