

Pommes au four à la crème de noisette et au chocolat

(Pour 6 personnes)

6		pommes golden
150	g	poudre de noisettes
20	g	beurre
0,5	dl	eau
3	c. à c.	sucre de canne
5	c. à s.	crème
6	carrés	chocolat noir

Laver les pommes. Couper le haut du chapeau, ôter le coeur avec une cuillère parisienne sans percer le fond de la pomme. Prélever un diamètre à peine plus large que le trognon en veillant à garder environ 1,5 à 2 cm d'épaisseur à partir de la peau.

Mélanger la poudre de noisettes (pour plus de goût, éventuellement torréfier 10 min. à 180°) la crème et le sucre. Remplir les pommes évidées, enfoncer un carré de chocolat au milieu de la cavité et remettre le chapeau de la pomme. Disposer ces dernières dans un plat allant au four. Déposer une petite lamelle de beurre sur chaque chapeau. Verser l'eau dans le fond du plat. Saupoudrer de sucre et enfourner une quarantaine de minutes à 180° chaleur tournante. Régulièrement au cours de la cuisson, arroser les pommes avec le jus récolté au fond du plat. Ces dernières doivent être bien fondantes sans éclater. Si le haut du chapeau commence

à brûler, recouvrir le plat d'un papier alu et poursuivre la cuisson. Servir chaud ou tiède.