

Pommes aux raisins

4 grosse pommes de reinette, 8 noix, 100 g de sucre, 100 g de confiture d'abricots, 100 g de beurre, 100 g de raisins secs, 1 petit verre de rhum ou de kirsch, 4 macarons.

Un citron; des grains de muscat, des cerneaux (pour la décoration).

Peler, nettoyer et évider le centre des pommes. Les asperger avec du jus de citron. Remplir la cavité centrale avec une c de confiture, un macaron écrasé avec une noix, les raisins ayant macérés dans l'alcool, encore de la confiture et par dessus une noisette de beurre.

Placer les pommes ainsi garnies dans un plat allant au feu, saupoudrer de sucre et verser un peu de beurre fondu. Mettre au four pendant au moins 20 mn.

Au moment de servir, décorer avec des cerneaux de noix et si possible des grains de muscat noir.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.