

Pommes dorées en éventail

Préparation : 25 mn, cuisson : 35 mn.

Pour 6 personnes.

Pour la garniture :

6 pommes, 1 citron, 1 c à soupe d'amandes effilées, 1 c à soupe de pignons, 1 c à soupe de Maïzena, 1 c à soupe de sucre glace.

Pour la pâte à biscuit :

125 g de farine, 1 c à café de levure, 100 g de beurre ramolli + 20 g, 100 g de miel liquide, 2 œufs, 2 c à soupe de raisins secs, 1 c à soupe d'amandes effilées, 1 c à soupe de pignons, 5 cl de rhum, 3 pincées de cannelle.

Faire tremper les raisins secs dans le rhum.

Peler les pommes. Les partager en deux. Oter cœur et pépins. Couper les demi-fruits en tranches, sans les séparer vraiment. Les arroser du jus du citron.

Préchauffer le four sur thermostat 6 (180°C).

Beurrer un moule à four et le poudrer de la Maïzena.

Préparer la pâte à biscuit : dans un bol, mélanger beurre, miel et cannelle, pour obtenir une crème.

Y incorporer les œufs, l'un après l'autre. Fouetter jusqu'à ce que le mélange devienne pâle.

Y incorporer la farine et la levure tamisées. Y ajouter les raisins, 1 c à soupe d'amandes effilées et 1 c à soupe de pignons.

Verser la pâte dans le plat. Y ranger les demi-pommes. Les parsemer d'amandes et de pignons. Les saupoudrer du sucre glace.

Faire cuire au four 35 mn.

Servir tiède.



[Clic sur l'image pour l'agrandir](#)

Tour de main : poser les demi-pommes sur une planchette et les entailler sans aller jusqu'au bout. A la cuisson, chacune s'ouvrira en éventail.



[Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur](#)

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.