

## Pommes au fromage blanc

Pour 4 personnes.

Faire gonfler 100 g de raisins secs dans 3 c à soupe de rhum.

Battre 500 g de fromage blanc avec 2 dl de crème fraîche, 75 g de sucre et une pincée de sel. Ajouter 2 œufs entiers, 60 g de farine et 50 g d'amandes moulues. Joindre les raisins secs, le rhum et verser le tout dans un moule à bord haut. Enfoncer 6 à 8 demi-pommes pelées et épépinées à la surface. Mettre sur chacune d'elles une noisette de beurre et faire cuire au four 30 mn.

Ce dessert aux pommes est servi tiède dans le moule de cuisson (un moule en pyrex convient parfaitement).

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.