

# POMMES CUITES AU FOUR AVEC CANNEBERGES

**Temps de préparation: 15 min.**

**Temps de cuisson: 1 heure environ**

## **Ingrédients pour 4 personnes**

4 grosses pommes

500 ml de canneberges fraîches

65 ml de cassonade tassée

le jus de 2 oranges

le zeste d'une orange

4 bâtons de cannelle

2 c. à s. de beurre doux

crème chantilly sucrée ou crème glacée (facultatif)

## **Préparation**

1. découper le zeste de l'orange en deux et hacher finement la moitié du zeste; blanchir le zeste râpé pendant 10 minutes dans 500 ml d'eau bouillante; égoutter; réserver;
2. découper la calotte de chaque pomme; enlever le pédoncule afin de créer un petit trou assez large pour y passer un bâton de cannelle; réserver;
3. enlever le coeur et un peu de chair de la pomme à l'aide d'une petite cuillère à melon afin d'obtenir une belle cavité;
4. déposer les pommes évidées dans un plat allant au four; répartir uniformément 250 ml de canneberges, le zeste haché, le jus d'une orange, 2 c. à s. de cassonade et 1 c. à s. de beurre; remettre la calotte sur chaque pomme en plantant le bâton de cannelle dans la farce;
5. répartir le reste des ingrédients dans le plat autour des pommes;
6. glisser dans un four préchauffé à 200° C. (400° F.) et cuire pendant 30-40 minutes où jusqu'à ce que les pommes soient cuites; retirer du four et laisser tiédir 10 minutes.

## **Présentation**

1. placer chaque pomme au centre d'une belle grande assiette ronde; déposer un peu de sauce autour (le mélange qui est dans le fond du plat);
2. garnir, si vous le désirez, de crème chantilly ou de crème glacée à la vanille sur le côté.

*(recette provenant du site [www.saveursdumonde.net](http://www.saveursdumonde.net))*