

Pomme fruit farcie et rôtie au rocamadour



Préparation : 10 minutes – Cuisson : 15 minutes – 4 personnes

4 pommes golden (Goldrush) – 4 rocamadours – 4 cuillères à soupe de miel d'acacia – 20 cerneaux de noix – 100 g de jambon de canard coupé en petits lardons

Otez sur chaque pomme le chapeau. Puis évidez une partie des fruits.

Mélangez le miel d'acacia, les cerneaux de noix légèrement concassés et le jambon de canard, en veillant à réserver quelques lardons. Enfourez à 180°C, en arrosant avec le jus pendant 10 minutes.

Posez un rocamadour sur chaque pomme, puis recouvrez avec son chapeau, et réenfourez 5 minutes de plus.

Décorez avec les lardons réservés. Servez bien chaud.

Le conseil d'Eric Léautey :

La cuisson des pommes dépend de la variété choisie. Enfourez-les au milieu du four, à basse température (85°C dans le cas d'un modèle ventilé) et surveillez la cuisson. La pointe du couteau doit pénétrer sans difficulté.