



## Pommes au four à la vigneronne

*4 pommes Boscop ou Canada, 1 dl de vin blanc, du beurre pour le moule à gratin, 2 c. à soupe de demi-crème acidulée, 1 citron.*

*Farce: 2 c. à soupe de raisins secs, ½ dl de calvados ou autre eau-de-vie de pommes, 1 c. à soupe de noisettes râpées grossièrement, 75 g de séré de crème, du sucre à volonté.*

Peler les pommes et les frotter avec du jus de citron. Découper un couvercle et les évider largement. Couper la chair ainsi obtenue en cubes (après avoir éliminé les pépins).

Mettre tremper les raisins secs dans le calvados et les mélanger avec le séré, les noisettes et les cubes de pommes. Sucre à volonté. Remplir les pommes de la farce ci-dessus, poser le couvercle et placer les pommes dans un moule à gratin beurré. Arroser le tout de vin blanc, couvrir et cuire au four 20 à 25 minutes à 200°. Prélever alors le jus et garder les pommes au chaud. Recuire le jus avec la demi-crème acidulée, du sucre et quelques gouttes de citron ou de calvados. Napper les pommes avec cette sauce et servir chaud. On peut accompagner ce dessert de glace à la vanille ou aux pommes.