



Pommes fourrées, sauce calvados

Pour 4 personnes: 5 dl jus de pomme, 4 belles pommes fermes, 50 g sucre, 1 c. à soupe de pistaches, 1 c. à soupe de jus de citron, 5 c. à soupe de gelée de raisinets, 2 c. à soupe d'amandes moulues, 2 c. à soupe de crème aigre, 1 c. à soupe de sucre, 2 c. à soupe de calvados.

Faire bouillir le jus de pomme avec 50 g de sucre. Eplucher les pommes et les évider sans traverser complètement le fruit et les cuire dans le jus à couvert 15 à 20 min., selon les variétés. (Si les pommes doivent attendre avant la cuisson, les arroser de jus de citron pour éviter qu'elles brunissent!) Passer les pistaches quelques instants dans de l'eau bouillante et les peler. Après refroidissement, sortir les pommes de leur jus de cuisson et réduire celui-ci de moitié. Mélanger la gelée de raisinets, les amandes moulues, la crème aigre et 1 c. à soupe de sucre. Remplir les pommes avec cette préparation et les disposer sur l'assiette directement. Ajouter au jus de pomme le calvados et 1 c. à soupe de gelée de raisinets; faire chauffer légèrement pour lier le tout et laisser refroidir. Arroser chaque pomme avec cette sauce et garnir avec les pistaches grossièrement hachées. Ce dessert peut être préparé la veille. Il doit alors être soigneusement couvert et conservé au frais.