

Pommes au four glace noisette

Préparation: env. 40 min
Congélation: env. 2 heures
Cuisson au four: env. 25 min
Pour un large plat à gratin d'env. 1,2 litre, graissé

Glace noisette

40 g de sucre

40 g de noisettes

2½ dl de lait

1 c. à soupe de sucre

2 œufs frais

½ dl de crème, fouettée

1. Griller légèrement les noisettes dans une poêle, ajouter le sucre, mélanger, faire caraméliser le sucre. Laisser refroidir les noisettes sur une plaque chemisée de papier à pâtisserie, moudre finement au hachoir électrique pour obtenir du pralin. **2.** Mélanger au fouet le lait, le sucre et les œufs dans une casserole. Puis, à feu moyen, amener jusqu'au frémissement en remuant. Retirer la casserole du feu, remuer encore env. 2 min. Passer au tamis dans une large terrine en inox, ajouter le pralin, mélanger, laisser refroidir. **3.** Incorporer délicatement la crème à l'aide d'une spatule en caoutchouc, couvrir et congeler env. 2 heures en brassant 2 ou 3 fois.

Pommes au four

4 pommes (p. ex. jonagold)

2 c. à soupe de beurre, liquide

½ c. à soupe de sucre

25 g d'amandes effilées

1. Retirer les mouches et les cœurs en évidant les fruits en cône avec un couteau sans les transpercer. **2.** Badigeonner de beurre l'intérieur et l'extérieur des pommes, mettre dans le plat à gratin graissé. Saupoudrer les pommes de sucre, les piquer d'amandes effilées à intervalles réguliers.



Cuisson: env. 25 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 200 °C. **Test de cuisson:** les pommes sont cuites quand on peut facilement les transpercer avec un couteau de cuisine pointu ou une aiguille.

Service: laisser ramollir un peu la glace, dresser des boules sur les pommes encore chaudes.

Suggestion: pour piquer les amandes dans les pommes, piquer d'abord avec un cure-dent.

Variante plus rapide: utiliser une glace du commerce (p. ex. aux noix, aux noisettes ou vanille).

Par personne: lipides 25 g, protéines 9 g, hydrates de carbone 35 g, 1678 kJ (401 kcal)