

## RECETTE



Cette recette vous est proposée  
par le Chef Gérard Dehaye

[www.gerard-dehaye.com](http://www.gerard-dehaye.com)



30 MIN LA VEILLE



40 MIN LE JOUR J



4 P.



CRÉMANT

### Bon appétit !



Retrouvez toutes  
les recettes sur  
[www.hopla-ferme.fr](http://www.hopla-ferme.fr)

# POMMES AU FOUR FARCIE AUX NOIX, CRÈME FRAICHE ET GLACE VANILLE

## Ingrédients

- 50 g de beurre
- 100 g de tant pour tant (moitié sucre glace et moitié poudre de noix)
- 1 œuf
- 10 g de farine
- Pommes
- 4 belles pommes Golden
- 2 gousses de vanille
- 25 g de beurre
- 25 g de sucre
- 2 c. à s. d'un alcool blanc d'Alsace

- CRÈME DE NOIX / Préparez la crème de noix : coupez le beurre en dés. Mettez-le dans un saladier. Blanchissez-le au fouet. Ajoutez « le tant pour tant ». Mélangez avec une maryse.
- Cassez l'œuf, incorporez-le dans la préparation. Ajoutez la farine en pluie. Mélangez bien et laissez reposer à température ambiante.
- POMMES / Lavez les pommes et essuyez-les. Évidez-les entières.
- Fendez les gousses de vanille en deux avec un couteau d'office. Recoupez chaque moitié en biais en 4 tronçons.
- Faites 4 entailles dans chaque pomme avec la pointe d'une brochette en bois ou d'un couteau.
- Glissez la vanille dans les entailles. Enfoncez en vous aidant de la brochette (ou d'un couteau). Continuez de la même manière pour les autres pommes.
- Avec une cuillère, agrandissez la cavité au sommet des pommes pour les garnir plus facilement.



## RECETTE



Cette recette vous est proposée  
par le Chef Gérard Dehaye

[www.gerard-dehaye.com](http://www.gerard-dehaye.com)



30 MIN LA VEILLE



40 MIN LE JOUR J



4 P.



CRÉMANT

Bon appétit !



Retrouvez toutes  
les recettes sur  
[www.hopla-ferme.fr](http://www.hopla-ferme.fr)

- FINITION, CUISSON & DRESSAGE À FAIRE EN DÉBUT DE REPAS AVEC FOUR À 170° / Coupez les 25 g de beurre en dés restants. Déposez-les dans un plat creux allant au four.
- Avec le dos d'une cuillère à soupe, répartissez bien le beurre sur le fond du plat et sur les bords. Saupoudrez de sucre. Posez les pommes dans le plat.
- Garnissez-les de crème de noix avec une cuillère, en tassant bien avec le dos de la cuillère.
- Enfournez et laissez cuire 40 min en chaleur tournante (si possible). À la sortie du four, déglacez le plat avec l'alcool blanc
- Servez les pommes chaudes ou tièdes avec de la crème fraîche et une belle boule de glace
- CONSEIL POUR VOUS FACILITER LA RECETTE / Les gousses de vanilles doivent être coupées bien en biais, pour pénétrer plus facilement dans la pomme. Eventuellement, passez-les au congélateur pour les faire durcir.

