

Pommes cuites à l'ananas et aux raisins

Ce dessert évoquera pour beaucoup des souvenirs d'enfance mais cette recette présente une petite variante gourmande.

La cuisson peut se faire à la vapeur, comme ici, ou au four pour une version légèrement caramélisée.



Ingrédients

- 4 ou 5 pommes
- 100 grammes de raisins
- 5 c à c de sucre en poudre
- 1 à 2 pincées de cannelle selon les goûts
- 500 gr d'eau
- 150 gr d'ananas (frais de préférence)

Préparation

- 1 - *Faire tremper les raisins secs dans un peu d'eau 20 à 30 minutes.*
- 2 - Pendant ce temps, laver, essuyer et couper la partie supérieure des pommes sur environ 2 cm de largeur.
- 3 - Débarrasser les pommes de leurs pépins sans percer le fond des fruits.
- 4 - *À l'aide d'une petite cuiller, agrandir la partie centrale pour que chaque pomme puisse recevoir plus de garniture tout en laissant une certaine épaisseur pour ne pas fragiliser les coques.* Réserver la chair prélevée.
- 5 - *Couper l'ananas en cubes et la chair de pomme en petits morceaux.* Les mettre dans un saladier.
- 6 - Presser légèrement les raisins secs pour les débarrasser de leur eau et les ajouter dans le saladier.
- 7 - Ajouter la cannelle ou à défaut de la vanille en fonction de vos goûts. Mélanger.
- 8 - Mettre chaque pomme évidée sur un carré de papier cuisson suffisamment grand pour pouvoir refermer en papillote pour une cuisson à la vapeur ou sur un plat couvrir de papier cuisson pour une cuisson au four.
- 9 - *Garnir chaque pomme de garniture jusqu'au bord supérieur et saupoudrer de sucre en poudre.* Replacer les chapeaux sur chaque fruit.



10 - Refermer les papillotes et cuire à la vapeur environ 30 minutes ou enfourner le plat au four à 180 degrés celsius.



Bonne gourmandise 😊