POMMES RÔTIES AU MIEL ET SPÉCULOOS

INGREDIENTS

- 4 pommes (type Golden ou Elstar)
- 2 cuillères à soupe de miel
- 4 spéculoos
- Un peu de beurre
- Une pincée de sel

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °C. Coupez le dessus des pommes afin d'obtenir un petit chapeau.
2. Retirez le trognon à l'aide d'un vide-pomme. Garnissez l'intérieur des pommes avec une partie du miel et une pincée de sel.
3. Coupez la chair retirée en petits dés. Mélangez-la avec le reste du miel et les spéculoos grossièrement émiettés.
4. Remplissez les pommes avec ce mélange, puis replacez les chapeaux. Ajoutez une petite noisette de beurre sur chaque pomme.
5. Disposez les pommes dans des cocottes individuelles ou dans un plat allant au four. Enfournez pour 30 à 35 minutes.
6. Dégustez chaud.