

## Paniers de pommes aux amandes



4 pommes moyennes ou 6 petites  
2cs de purée d'amandes, *on en trouve au rayon bio*  
2cs de poudre d'amandes  
1 œuf de poule *élevée en plein air*  
20g de beurre + un peu pour les moules  
2cs de sucre vanillé  
2cs de crème fraîche entière  
Amandes effilées

Préchauffer le four à 200°.

Mélanger l'œuf avec la purée d'amandes, la poudre d'amandes, le beurre fondu, le sucre et la crème. Peler les pommes au pèle pommes, *elles seront tranchées mais les laisser entières (voir photo)*. Mettre les pommes dans des empreintes beurrées assez grandes pour recevoir les pommes, *type mini kouglofs ou grands muffins*. On peut aussi les mettre dans un plat à gratin, ça fera aussi bien l'affaire.

Couler la pâte dans le trou de la pomme, elle va s'insinuer dans les tranches et s'étaler hors de la pomme pour former un petit panier une fois cuite. Si vos pommes sont entières en mettre dans le trou et autour de la pomme.

Faire cuire 30' à 200°. *Au bout de 25' de cuisson mettre les amandes effilées.*  
Démouler et servir dans des coupes.

- On peut mettre une cuillère à café de gelée de coing ou autre au fond du trou de la pomme avant de mettre la pâte.