

# Pomme rôtie, farcie au Coeur de Neufchâtel, noix et raisins de Corinthe



Catégorie  
Dessert



Personnes  
4 personnes



Temps préparation  
10 minutes



Temps de cuisson  
20 minutes



## Ingrédients

4 pommes granny smith  
Fromage : 1 [Neufchâtel](#)  
50 g de raisin de Corinthe  
50 g de noix décortiquées  
1 cuillère à café de mélange 5 baies concassées  
1 brin de thym citronné  
10 cl de cidre

## Préparation

Faites macérer les raisins de Corinthe dans le cidre. Retirez la croûte du Neufchâtel et coupez-le en morceaux. Lavez, essorez et effeuillez le thym citronné. Préchauffer le four à 180°. Egouttez les raisins. Lavez et essuyez les pommes. Coupez un chapeau et creusez un petit réceptacle pour la farce.

Mettez les pommes à vide pendant 10 minutes au four avec les chapeaux. Sortez les pommes du four, remplissez-les avec le Neufchâtel, ajoutez les raisins, les cerneaux de noix, saupoudrez de mélange 5 baies et mettez à nouveau 10 minutes au four. Servez les pommes en ajoutant le thym citronné avant de remettre les chapeaux.

Une recette de Marc Labourel.