

Pommes au four à la Crème d'Amande et à la Pistache

Ingrédients

- 4 pommes
- 2 cs de pistaches en poudre
- Pour la crème d'amande :
 - 70 g de sucre
 - 80 g de poudre d'amande
 - 60 g de beurre mou
 - 1 œuf
 - 1 CS de pistaches en poudre
 - 1 CS de Marsala ou qqs gouttes d'amande amère



Les étapes

- **Préparer la crème d'amande.** Fouetter ensemble le beurre bien mou et le sucre. Lorsque la préparation est homogène, ajouter l'œuf et bien battre à nouveau. Verser le Marsala, mélanger puis terminer en incorporant la poudre d'amande et 1 CS de pistaches en poudre.
- **Nettoyer les pommes.** Les couper en deux puis les évider du cœur contenant les pépins. Dans un plat à gratin recouvert de papier cuisson, déposer les pommes. Bien les remplir avec la crème d'amande.
- **Enfourner à 180° pendant 40-45 minutes** jusqu'à ce que les pommes soient cuites. A la sortie du four, laisser tiédir et saupoudrer de pistaches avant de servir.

Source <https://petite-cuilliere-et-charentaise.blogspot.com/2014/10/pommes-au-four-la-creme-damande-et-la.html>

