Tablées de Quartiers

Pommes « Bonne Femme » et granola

Les ingrédients

⇨ Pour **8** personnes

8 pommes

240 gr de muesli aux fruits

80 gr de noisettes

80 gr d'abricots secs

60 gr de beurre

90 gr de cassonade

Cannelle en poudre

Les étapes

⇨ Préparation : **20** min / cuisson : **45** min.

1. Etalez le muesli dans le plat à gratin
2. Concassez les noisettes – Coupez fin les abricots secs
3. Détrognez les pommes – Préparez 2 bols, un de beurre fondu, un autre de cassonade et cannelle en poudre – Enrobez les pommes en les passant dans le beurre puis dans le sucre
4. Remplissez le trognon du mélange noisettes et abricots secs
5. Disposez les pommes sur le muesli – Déposez le reste de beurre sur le trognon – Saupoudrez du reste de sucre
6. Enfournez 40 à 45 min à 150°C

Notes