

## Pommes au four farcies aux pignons de pin et roquefort



Dessert **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 20 mn

*Un dessert qu'on ne vous servira pas tous les jours, alors faites la surprise à vos invités !*

### Ingrédients

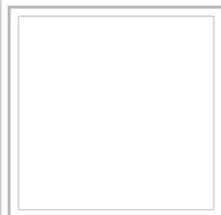
- 150 g de roquefort en tranche ou en dés, par exemple de roquefort société®
- 4 pommes rouges
- 100 g de pignons de pin
- 25 g de beurre doux
- 2 cuillères à soupe de sucre
- le jus d'un citron

### Préparation

- 1 Préchauffez votre four à 200°C.
- 2 Coupez le haut (le "chapeau") de chaque pomme et réservez.
- 3 Videz ensuite les pommes avec une cuillère parisienne ou une cuillère à bout pointu. Faites attention de laisser le fond.
- 4 Jetez les pépins et le cœur des pommes pour ne garder que la chair tendre. Arrosez la chair avec le jus de citron.
- 5 Faites griller les pignons de pin à sec dans une poêle durant 3-4 minutes.
- 6 Mélangez la chair des pommes, les pignons de pin, le sucre et le roquefort.
- 7 Garnissez les pommes avec cette farce, saupoudrez de sucre et déposez une noix de beurre sur chacune.
- 8 Remplacez les chapeaux et enfournez pendant 20 minutes.
- 9 Servez chaud.

Proposé par

**Roquefort Société®**



Société® vous présente son légendaire Roquefort ainsi que des idées pour le déguster et le cuisiner.

[Découvrez encore plus de recettes Société®](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

