

## Pommes fourrées

### Ingrédients pour 4 personnes

- 4 pommes
- 50 g de noisettes moulues
- 50 g de sucre
- zeste et jus d'un citron
- 30 g de crème
- 30 g de canneberges ou de raisins secs  
sucre en poudre



### Préparation

Retirer généreusement le cœur des pommes.  
Mélanger les ingrédients et en fourrer les pommes. Les placer dans une demi-lune Gourmet et les griller en cuisson indirecte à env. 180 °C pendant 30 minutes.

Servir avec une crème vanille affinée de quelques gouttes d'Amaretto et saupoudrée de sucre en poudre.

### Pour le gril à gaz sphérique

Entonnoir position normale  
Couvercle fermé

Accessoires nécessaires grille de cuisson/demi-lune Gourmet

Préchauffage 5 minutes sur position 🔥🔥🔥 avec le couvercle fermé