*pour les pommes au four*

* 6 grosses pommes type Gala, Pink Lady, Granny ou Golden
* 50g de raisins et/ou cranberries séchées
* 15g de cassonade
* 15g d'amandes ou noisettes ou noix
* parfum au choix: vanille, cannelle, gingembre, fève tonka...
* 25g de beurre
* 100-150ml de jus de pomme ou de cidre

*pour le crumble aux fruits secs*

* 30g de farine
* 45g de cassonade
* 60g de noisettes (version écureuil) ou amandes ou mélange des 2
* 70g de beurre froid

***Préparation des pommes au four***

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Laver les pommes soigneusement puis les évider au couteau ou à l'évideur pour retirer le coeur et les pépins (attention à ne pas percer le fond des pommes!).

Avec la pointe d'un couteau, entailler tout le tour de la pomme à peu près au 1/3 supérieur puis déposer les pommes dans un plat à four à bords hauts sans les serrer (il est préférable d'utiliser un moule à soufflé: les bords hauts permettent aux pommes de moins dessécher à la cuisson et de rester plus juteuses).

Dans un bol moyen mélanger les raisins ou cranberries avec la cassonade et les amandes grossièrement hachées au couteau. Ajouter le parfum de votre choix, mélanger puis remplir la cavité de chaque pomme évidée avec ce mélange. Ajouter une noisette de beurre dans chaque pomme.

*Note: lorsque je veux différentes garnitures, je ne fait pas de mélange mais je rempli chaque cavité individuellement en déposant dans l'ordre: raisins ou cranberries ou autre type abricot sec, pruneaux/1 cc de cassonade/amandes ou noisettes/beurre.*

Verser 100ml de jus de pomme ou de cidre au fond du plat puis enfourner et cuire 30 à 40 min selon la taille des pommes (et leur degré de maturité).

***Préparation du crumble de fruits secs***

Pendant la cuisson des pommes, verser dans le bol d'un robot muni du couteau (double lame) la farine, la cassonade et les noisettes ou amandes (j'aime utiliser un mélange des deux). Mixer par pulsations courtes juste assez pour concasser les fruits secs.
Ajouter le beurre froid coupé en cubes et mixer à nouveau par petites pulsations jusqu'à ce que le mélange ressemble à une chapelure très grossière.

*Note: le crumble peut bien sûr se réaliser sans robot soit à la main en sablant la pâte avec le bout des doigts soit avec 2 couteaux en "hachant" la pâte après avoir haché les amandes/noisettes.*

Lorsque les pommes sont cuites, les sortir du four et sans attendre retirer la peau au-dessus de l'incision pour dégager la chair du fruit qui doit être assez tendre. Parsemer le crumble sur les pommes en pressant fermement avec la main pour former un petit dôme.

Ajouter éventuellement le reste du jus de pomme ou cidre (50ml) au fond du plat s'il n'y en a pas assez puis remettre au four et cuire environ 30 min ou le temps que le crumble soit bien doré et la sauce sirupeuse et caramélisée.

*Note: j'utilise toujours la même astuce lorsque je fais des crumbles: la cuisson en 2 fois. Je commence par cuire le(s) fruit(s) et la moitié de la pâte à crumble puis 10 à 15 min avant la fin de cuisson je rajoute le reste de pâte à crumble. Ce procédé permet de conserver la texture granuleuse et croustillante du crumble et un aspect beaucoup plus joli*

Servir les pommes au four en crumble chaudes ou tièdes avec de la crème fraîche façon tatin, de la crème fouettée, de la glace à la vanille ou encore de la crème anglaise et pourquoi pas un filet de sirop d'érable ou de miel ou de sauce au caramel. Enjoy!

source: inspirée d'une recette de [bbcgoodfood](http://www.bbcgoodfood.com/recipes/8099/baked-stuffed-apples-with-crumble-topping%22%20%5Ct%20%22_blank)