

# Pommes farcies brie pacanes et érable

Cette recette peut servir d'accompagnement ou de dessert. Ce sera parfait pour votre repas pour l'Action de Grâce!

## Ingrédients

115 g (1/4 lb) de fromage brie sans la croûte, coupé en cubes  
60 ml (1/4 tasse) de pacanes, grillées et hachées  
15 ml (2 c. à thé) cannelle  
    muscade au goût  
4 pommes McIntosh ou Cortland  
    sirop d'érable

## Préparation

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
2. Griller les pacanes dans le couvercle de la Tupperondes environ 3 X 30 secondes.
3. Hacher les pacanes dans le hachoir gagne-temps.
4. Couper la calotte des pommes. À l'aide d'une cuillère parisienne, retirer le coeur des pommes pour former une cavité d'environ 45 ml (3 c. à soupe). (Fait à l'avance)
5. Dans un petit bol grand-mère, préparer la farce avec le fromage brie, les pacanes grillées et hachées. Bien mélanger, ajouter la cannelle et la muscade et mélanger bien à nouveau.
6. Déposer les pommes sur une plaque de cuisson recouverte de la feuille de silicone OU dans la passoire de la Tupperondes. Remplir les pommes avec la farce, en formant un dôme au-dessus de chaque pomme, verser le sirop d'érable avant de mettre à cuire.
7. Cuire au four environ 30 minutes ou 6 à 8 minutes à 90% dans la Tupperondes.

Servir en accompagnement de volaille ou en dessert!

**Note:** On peut farcir les pommes à l'avance et les conserver au réfrigérateur en attendant de les mettre au four.