

## **Pommes au four farcies à la saucisse**

**Préparation** : 15 minutes

**Total** : 1 heure

**Portions** : 4

### **INGRÉDIENTS :**

4 pommes rouges

30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive

1 oignon, haché

1 gousse d'ail, émincée

10 ml (2 c. à thé) chacun de sauge, thym et romarin frais, hachés

1 ml (1/4 c. à thé) chacun de sel et poivre

250 g (1/2 lb) chair de saucisse légère au porc

125 ml (1/2 tasse) croûtons à l'ail, écrasés

60 ml (1/4 tasse) fromage parseman, finement râpé

15 ml (1 c. à soupe) ciboulette fraîche, hachée

### **PRÉPARATION :**

- 1. Couper** les pommes en deux, de la queue à la base. Retirer le cœur à l'aide d'une cuillère parisienne et le jeter. Évider chaque demi-pomme de sa chair, en conservant une bordure de 1 cm (1/2 po). Hacher la chair de pomme et réserver.
- 2. Préchauffer** le four à 190 °C (375 °F). Dans un poêlon à feu moyen, faire chauffer l'huile et y faire sauter l'oignon, l'ail, la sauge, le thym, le romarin, le sel, le poivre et la chair de pomme pendant 10 minutes ou jusqu'à tendreté. Laisser refroidir. Ajouter la chair de porc et la moitié des croûtons.
- 3. Farcir** chaque demi-pomme du mélange de saucisses. Déposer dans un plat en verre allant au four, de 2 L (11 x 7 po). Parsemer du reste de croûtons et de parmesan. Cuire au four de 35 à 40 minutes, ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 71 °C (160 °F). Décorer de ciboulette avant de servir.

### **Trucs :**

- Utilisez des pommes rouges telles que McIntosh ou Royal Gala.
- Recherchez des pommes fermes à la peau brillante et sans meurtrissure ; elles seront plus croquantes et savoureuses.