 **Pommes au four épicées**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Pommes-au-four-%C3%A9pic%C3%A9es-DSCN0710_30248.jpg) Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4 pommes**  
**- 1 orange bio**  
**- 40 g de poudre d'amandes**  
**- 2 càs de miel**  
**- 4 étoiles de badiane**  
**- 2 gousses de vanille**

**1 plat à four contenant juste les pommes**  
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

 Couper les gousses de vanille en deux et prélever leurs graines.  
Râper le zeste de l'orange et prélever son jus.  
Mélanger la poudre d'amandes, les graines de vanille, le zeste d'orange et le miel.  
Laver les pommes et les piquer avec une aiguille pour qu'elles n'éclatent pas à la cuisson.  
Retirer le trognon avec un vide-pomme et agrandir un peu le trou.  
Poser les pommes dans le plat.  
Les remplir avec la préparation aux amandes.  
Arroser les pommes avec le jus d'orange.  
Garnir chacune d'une demi-gousse de vanille et d'une étoile de badiane.  
Enfourner pour 20 minutes en arrosant de temps en temps avec le jus de cuisson.  
Servir tiède.