 **Pommes au pain d'épices**

 **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 5 pommes****- le jus d'1 citron  
- 10 tranches de pain d'épices  
- 50 g de beurre pommade  
- 20 amandes  
- 25 g de flocons d'érable  
- 20 cl de jus de pomme**

**1 plat à gratin  
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

Étaler les tranches de pain d'épices sur la plaque et les laisser sécher pendant 10 minutes à four chaud. Laisser refroidir puis mixer 4 tranches et les réserver.  
Mixer les 6 tranches restantes. Ajouter les amandes et mixer.  
Ajouter le beurre et mixer.  
Ajouter enfin les flocons d'érable et mélanger soigneusement à la cuillère.Peler les pommes et retirer le cœur à l'aide d'un vide-pomme.  
Déposer les pommes dans le plat et les arroser de jus de citron.Remplir la cavité de la préparation au pain d'épices, en tassant bien.  
Déposer le reste de la préparation au fond du plat et verser le jus de pomme.  
Arroser les pommes avec la "sauce" au fond du plat.  
Enfourner pour 35 minutes en arrosant encore une fois les pommes en cours de cuisson.  
***J'ai servi les pommes  tièdes avec un peu de sauce, une boule de glace au caramel, et j'ai saupoudré avec la chapelure de pain d'épices.***