**Pommes Bonne-femme**

**[Une image contenant alimentation, assiette

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/10/pommes-bonne-femme-p1060159.psd-r-copy.jpg)** **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4 grosses** [**pommes**](https://recettes.de/pomme)**(Gala pour moi)**  
**- 30 g de cassonade**  
**- 1 càc rase de** [**cannelle**](https://recettes.de/cannelle)  
**- 60 g de** [**raisins secs**](https://recettes.de/raisins-secs) **(en option)**  
**- 1 càs d'**[**eau de fleur d'oranger**](https://recettes.de/fleur-oranger) **ou de** [**rhum**](https://recettes.de/rhum) **(en option)**  
**- 4 càc d'huile neutre ou** [**huile de coco**](https://recettes.de/huile-de-coco)

**1 petit plat à four**  
**Préchauffage du four à 180°CPosition four chaleur tournante _png**Si vous choisissez l'option raisins secs**,** les faire gonfler quelques minutes dans de l'eau bouillante.  
Les égoutter puis les laisser macérer dans l'eau de fleur d'oranger ou le rhum.Il est préférable de garder la peau des pommes pour qu'elles se tiennent à la cuisson.  
Laver et essuyer les pommes.  
Les évider, les piquer avec une brochette et les déposer dans le plat.  
Mélanger les sucre, la cannelle et éventuellement les raisins secs.  
Répartir la préparation dans le creux des pommes.  
Arroser chaque pomme avec l'huile neutre (ou déposer une noisette de beurre si pas végé).  
Enfourner pour 40 minutes.  
Vous pourrez servir chaud, tiède ou froid.