



CONFIT DE POMMES AUX AGRUMES GLACE AUX EPICES



Prenez une terrine en porcelaine, ou plus simplement un moule à cake. Faites des couches de pommes coupées en gros quartiers en parsemant chaque couche d'amandes effilées, de zestes d'orange et/ou de citron, de raisins de Corinthe, de jus d'orange et de citron. Arrosez de miel neutre, de l'acacia par exemple ou du miel d'oranger ou de citronnier, sans pleurer la quantité !

Enfournez 3 heures au moins à 140° en appuyant dessus de temps en temps pour bien immerger les pommes qui ont tendance à gonfler en début de cuisson. Vous devez obtenir une belle couleur caramel foncé.

Servez chaud ou froid avec une glace de votre choix, vanille ou mieux vanille aux agrumes.

La recette de la glace aux épices et agrumes :

La crème anglaise à préparer la veille : $\frac{1}{2}$ litre de lait frais entier, 6 jaunes, 100g de sucre, 2 zestes d'orange, 1 morceau d'écorce de cannelle, 3 clous de girofle, 5 grains de poivre, 2 graines de cardamome, $\frac{1}{2}$ fleur de badiane, 1 gousse de vanille. Faites bouillir le lait avec les épices et la gousse de vanille débarrassée de ses graines et laissez infuser 10min hors du feu. Mélangez les jaunes, les graines de vanille et le sucre, ajoutez le lait bouillant, et reportez le mélange sur le feu. Arrêtez juste avant l'ébullition quand la crème nappe la spatule. Laissez refroidir et filtrez. Le lendemain turbinez.

Si vous n'avez pas de sorbetière vous pouvez très bien accompagner ce confit de pomme avec cette crème anglaise telle quelle!

