



TAJINE DE FRUITS AUX ÉPICES



2 ou 3 pommes golden soit 350g net de chair, 65g de raisins secs blonds, 25g d'amandes blanches entière mondées, 175g de quartiers d'orange, 175g de quartiers de pamplemousse rose, 115g de jus de pamplemousse pressé et 115g de jus d'orange soit environ 1 pamplemousse et 2 oranges, 1cc soit 5g de vanille liquide, 10g de gingembre confit, 1.5g de cannelle en poudre, 1.5g d'épices à pain d'épices, 40g de cassonade, 5g de feuilles de menthe fraîches.

Beurre moussoux citronné : 30g de beurre, 50g de cassonade, 35g de jus de citron, 1 gousse de vanille de Tahiti.

Pelez les pommes et coupez les en petits dés. Pelez à vif les agrumes et coupez les suprêmes en dés.

Dans une casserole, faites fondre le beurre jusqu'à qu'il soit moussoux, ajoutez-y les 50g de cassonade et la gousse de vanille fendue et grattée. Mélangez bien l'ensemble et déglacez avec le jus de citron. Remuez soigneusement à la spatule pour homogénéiser l'ensemble. Ajoutez les dés de pommes, puis les raisins secs puis les amandes entières. Laissez cuire à feu moyen pendant environ 10min, ajoutez les morceaux d'orange et de pamplemousse. Laissez mijoter encore 5 min puis versez la moitié des jus d'orange et de pamplemousse. Ajoutez la vanille liquide, le gingembre finement émincé, la cannelle et les épices à pain d'épices. Baissez le feu et laissez réduire environ 30 min en remuant de temps en temps. Ajoutez le reste des jus et laissez confire jusqu'à l'absorption presque totale du liquide. A la fin de la cuisson, ajoutez les 40g de cassonade et la menthe

mercotte@free.fr

www.mercotte.fr