

Pommes pochées aux épices

Ingrédients

- 4 Pommes
- 100 ml d'eau
- 150gr de sucre roux
- 1 c a c de cannelle
- 1 c a c d'essence de vanille
- Deux pincés de muscade
- 2 clous de girofles
- Un peu de zeste de citron
- 10 gr de beurre
- Une poignée de raisins secs
- 1 poignée de noix concassées



Les étapes

- Sur le feu, mettre une grande casserole avec l'eau, le sucre, le beurre, le zeste et les épices.
- Éplucher les pommes et les couper en deux.
- Lorsque le sirop frémit y mettre les pommes et laisser cuire 30 mn à feu moyen à couvert.
- Retourner les pommes de temps en temps.
- Laisser cuire les pommes 15 mn de plus en ajoutant les raisins secs et les noix.
- Laisser refroidir et servir en dessert avec une boule de glace vanille ou une panna cotta.

Source : <http://www.lesfoodies.com/flex97100/recette/pommes-pochees>