

Compote d'automne aux épices

2 pommes
4 petites poires
120 g de figues sèches
50 g d'amandes mondées
20 cl de vin blanc sec
80 g de miel
1 bâton de cannelle

Pelez 2 pommes et 4 petites poires, épépinez-les et coupez chaque quartier en 2.
Coupez les figues en quatre et les amandes en deux.
Mettez l'ensemble dans une casserole.
Recouvrez de 20 cl de vin blanc sec, ajoutez 80g de miel, 1 bâton de cannelle puis laissez mijoter 10min à couvert. **Attention, pommes et poires ne doivent pas se défaire.**
Répartir dans des raviers.
Ou pourquoi pas avec une crêpe et une boule de glace vanille ?

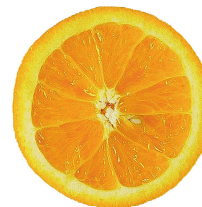


Comptée pommes-abricots-potimarron

8 abricots secs coupés en deux
300g de potimarron en morceaux (pas trop gros) et non épluché
3 pommes en morceaux
Jus d'une orange
Sucre de canne complet
Cardamome en poudre
Noisettes hachées et toastées « brésilienne »

Faire cuire dans une cocotte les abricots secs, le potimarron et les pommes avec le jus d'une orange, à feu doux, couverts et ce, une vingtaine de minutes.

Verser dans des petits ramequins et saupoudrer de sucre de canne complet, d'un peu de cardamome en poudre, et quelques noisettes hachées et toastées. **Attention, ne pas trop forcer sur la cardamome, un tout petit peu à disperser avec les doigts.**



Pommes aux lardons

4 - 5 pommes

1 ravier de lardons

½ verre de vin blanc

Faire fondre les lardons dans une poêle. Y ajouter ensuite les pommes en morceaux. En cours de cuisson, ajoutez le vin blanc tout en remuant pour éviter que cela n'attache. Répartir dans des raviers.



Vin chaud aux agrumes et épices

75 cl de vin rouge

2 bâtons de cannelle

3 clous de girofle

10 grains de poivre noir

100 g de sucre

1/4 citron

1/4 d'orange

Noix de muscade, anis étoilé (badiane) et gingembre

4 cl d'alcool de genièvre

Extraire les zestes du citron et de l'orange

Verser le vin et le genièvre dans une casserole et porter le tout à ébullition à feu moyen.

Ajouter le sucre, les bâtons de cannelles, les clous de girofle, les grains de poivre et les zestes de citron et d'orange, gingembre, noix de muscade et anis étoilé.

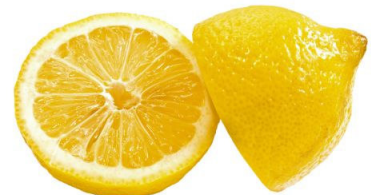
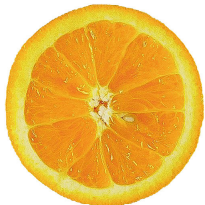
Laisser mijoter tout doucement pendant 20 minutes

Filtrer le tout pour ôter toutes les épices

Servir bien chaud dans des verres

Attention de ne pas trop forcer sur les trois épices en poudre.

Les bâtons de cannelle peuvent être réutilisés pour plusieurs préparations.



Jus de pomme chaud miel-cannelle

1 L de jus de pomme

1/2 verre de jus d'orange

cannelle

1 grosse cuillère à soupe de miel

Versez le jus de pomme dans une casserole.

Portez à ébullition puis mettez à feu doux.

Ajoutez le jus d'orange, une cuillère à café de cannelle et une grosse cuillère à soupe de miel (soyez généreux!). Mélangez à l'aide d'un fouet (la cannelle se mélangera mieux).

Servez chaud à l'aide d'une louche.

