



POELÉE DE FRUITS D'HIVER

Pour 6 personnes

- 4 pommes
- 2 poires
- 2 oranges
- 50 g cerneaux de noix
- 40 g raisins secs
- 3cs cassonade
- 1 bâton de cannelle
- 1 gousses de vanille
- 5 cl rhum
- 60 g beurre
- 6 boules de glace

Recette :

1. Mettre les raisins secs à macérer dans les 5 cl de rhum
2. Eplucher les pommes et les poires, les épépiner et les découper en grosses lamelles. (env. deux à trois tranches par quart de fruit selon la taille de celui-ci)
3. Peler les oranges à vif, puis les tailler en quartiers en prenant soin d'éliminer toutes les membranes.
4. Faire fondre le beurre dans une grande poêle. Ajouter la cassonade et mélanger jusqu'à ce qu'elle soit fondue. Faire revenir les lamelles de pommes et de poire avec la vanille et la cannelle pendant 8 à 10 minutes en les retournant de temps en temps.
5. Ajouter ensuite dans la poêle, les quartiers d'oranges, les cerneaux de noix et les raisins secs avec le rhum de macération.
6. Hors du feu, flamber en arrosant les fruits de rhum. Servir aussitôt.
7. Poser une boule de glace vanille sur les fruits brûlants pour une association chaud-froid.

Avril 2004, Eric Wuthrich, Michel Pahud, Henri Guggenbuhl et Arno Wolfensberger