

POMMES COCOTTE AUX EPICES

Pour 6 personnes

Préparation 15 mn

Cuisson 20 mn.

6 pommes de type Reinette
6 tranches de pain d'épices
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
5 cuil. à soupe de miel
2 cuil. à soupe de cannelle
en poudre
4 graines de cardamome
2 pincée de muscade

2 grains de poivre
1 pincée de gingembre moulu
1 petit morceau de bâton
de réglisse
Le jus de 3 oranges
Le jus d'un citron vert

Laver et essuyer les pommes. Les **évider** avec un vide-pomme.

Verser le jus d'orange, le jus de citron et le **miel** dans une grande cocotte. Ajouter toutes les **épices**. Porter à ébullition et laisser bouillir **5 mn.**, en remuant de temps en temps.

Poser les pommes dans la cocotte les unes à côté des autres et **couvrir**. Faire cuire **10 mn.** en arrosant **régulièrement** les pommes de jus de cuisson.

Poser les tranches de pain d'épices dans un plat. Sortir **délicatement** les pommes de la cocotte et les poser sur les tranches de pain d'épices. Ajouter l'huile d'olive dans le jus de cuisson et poursuivre la cuisson **2 mn.** à feu vif en remuant.

Verser la sauce sur les pommes et servir aussitôt avec une glace à la vanille. Voir recette chrono glace à la vanille.