

[Recette] : fruits rôtis au four

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Génération**

Band (Jahr): - **(2019)**

Heft 110

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Sandrine et Jeanne, mère et fille, mitonnent ensemble de délicieux petits plats où les bons vieux trucs se mixent avec les toutes dernières astuces (Edition Larousse). Bon appétit!

Fruits rôtis au four

L'idée de ce plat m'a été inspirée par un dessert au menu de l'une de nos « cantines » préférées : Nanashi, rue de Paradis à Paris.

Pour 6 personnes — Préparation: 15 minutes — Cuisson: 30 minutes

INGRÉDIENTS

- 3 pommes
 - 3 poires
 - 1 ananas
 - 2-3 clémentines bio
 - 1 orange bio
 - 1 filet de sirop d'agave
 - 4 cs de jus de pomme
 - 1 cs de cannelle
 - 1 gousse de vanille
- Pour la crème**
- 1 gousse de vanille
 - 30 cl de crème liquide
 - 50 g de sucre glace non raffiné
 - 125 g de mascarpone

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 210°C. Tapissez une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Pelez les pommes et les poires. Coupez-les en quartiers et recoupez-les en deux. Epluchez l'ananas, coupez-le en quatre dans la hauteur, retirez le cœur et taillez la chair en tranches. Brossez les clémentines sous l'eau chaude, puis coupez-les en quatre en conservant leur écorce. Epluchez les kiwis et coupez-les en grosses rondelles ou en quartiers. Prélevez des lanières de zeste de l'orange. Déposez les fruits sur la plaque. Arrosez-les de sirop d'agave, du jus d'orange fraîchement pressé et du jus de pomme,

puis saupoudrez-les de cannelle. Ajoutez la gousse de vanille fendue en deux et les graines grattées. Baissez la température du four à 180°C et enfournez pour 30 minutes environ : les fruits doivent être rôtis. Laissez tiédir dans le four, porte entrouverte. Ajoutez un peu de jus de pomme s'il n'y a plus de liquide. Pour la crème, fendez la gousse de vanille en deux et grattez les graines au couteau. Montez la crème en chantilly avec la vanille en incorporant le sucre glace à la fin, puis le mascarpone. Servez les fruits tièdes avec la crème et des biscuits à la cuillère saupoudrés de sucre glace.