

Tajine de fruits d'hiver

Ingédients (pour 6 personnes) :

- 3 pommes type golden (sucrées)
- 3 poires
- 1 orange non traitée
- 6 figues séchées moelleuses
- 12 abricots secs
- 12 pruneaux dénoyautés
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de gingembre en poudre
- 3 c.à soupe de miel
- 10 cl de nectar de fruits exotiques
- 2 c. à soupe d'amandes effilées

Préparation :

1. Pelez les pommes et les poires, ôtez le coeur et coupez les fruits en quartiers.
2. Prélevez 1 c. à soupe de zestes sur l'écorce de l'orange que vous couperez finement. Pressez ensuite l'orange pour en récolter le jus.
3. Versez les quartiers de pommes et poires dans une casserole, ajoutez les fruits secs (figues coupées en 2, abricots et pruneaux), les zestes et les épices (cannelle et gingembre).
4. Arrosez du jus de l'orange, de miel et du nectar de fruits exotiques.
5. Couvrez et laissez cuire 15-20 min. à feu doux.
6. Faites dorer les amandes à sec dans une poêle chaude en surveillant bien pour ne pas qu'elles ne brûlent.
7. Servez la tajine tiède parsemée d'amandes effilées.

