

## Pommes cuites aux Fruits secs

### Ingrédients : Pour 4 personnes

- 4 pommes Golden
- 1 poignée de noix et noisettes décortiquées, grossièrement mixées
- 1 morceau d'écorce de citron
- 3 clous de girofle
- ¼ de cuil. à café de cannelle
- 2 cuil. à café de miel
- 2 cuil. à café de sucre roux



Préparation : 10 mn    Cuisson : 15 mn

1. **Coupez les pommes en 4, ôtez la peau et les pépins. Coupez la chair en morceaux.**
2. **Mettez-les dans une casserole avec l'écorce de citron, le miel, le sucre, le girofle et la cannelle. Ajoutez 10 cl d'eau.**
3. **Chauffez sur feu vif jusqu'à ce que l'eau bouille. Mélangez, couvrez, cuisez 10-15mn à feu très doux jusqu'à ce que les pommes soient tendres.**
4. **Prélevez les pommes avec une écumoire. Répartissez dans 4 coupelles. Otez l'écorce et les clous de girofle.**
5. **Laissez le jus sur le feu moyen jusqu'à ce qu'il ne reste qu'un peu de liquide sirupeux. Otez du feu.**
6. **Pendant ce temps, répartissez les noix et les noisettes sur les pommes. Versez le sirop restant dessus. Servez tiède.**

*Jacqueline et Jean-Claude les 4 et 5 Février 2019*