



Tajine aux fruits du soleil

Préparation : 20 minutes

Pour 6 personnes :

- 1 ananas
- 10 abricots secs moelleux
- 200 g de pêches pelées (surgelées)
- une mangue
- 50 ml d'eau
- une càs de sirop de sucre de canne à la vanille (facultatif)
- 30 ml d'eau de fleur d'oranger
- 50 g de sucre
- 20 g de beurre
- 30 g de raisins blonds
- 3 étoiles de badiane
- 1 bâton de cannelle

Faire pocher les pêches dans 50 ml d'eau et 1 càs de sirop de sucre de canne à la vanille (ou 1 càs rase de sucre vanillé). Mixer.

Remettre ce coulis sur feu doux avec la cannelle, les étoiles de badiane, les raisins et les abricots. Couvrir. Laisser infuser sur feu très doux pendant environ 10 minutes.

Couper la peau de l'ananas et ôter le coeur. Trancher des bâtonnets épais dans la chair (10 cm de long sur 3 cm de large).

Faire dorer les bâtonnets d'ananas dans le beurre et le sucre pendant 10 minutes.

Couper la mangue en tranchant de part et d'autre du noyau. Enlever la peau et détailler des bâtonnets assez épais sur toute la longueur du fruit.

Lorsque l'ananas est cuit, éteindre le feu. Ajouter les bâtonnets de mangue, ainsi que la compote de pêche parfumée. Mélanger délicatement et servir tiède.