

NAGE DE FRUITS AUX EPICES ET SA TUILE

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 15 min



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 poires
- 4 oranges
- 2 blancs d'œufs
- 25 g de beurre
- 15 g de farine
- 160 g de sucre
- 30 g de poudre d'amandes
- 1 pincée de cannelle en poudre
- 1 bâton de cannelle
- 1 étoile de badiane

Etapas de préparation

1. Pressez 2 oranges, versez le jus dans une sauteuse, ajoutez le bâton de cannelle, la badiane et la moitié du sucre
2. Pelez les poires, coupez-les en quartiers, plongez-les dans le jus d'orange.
3. Couvrez et laissez frémir 10 min.
4. Ôtez du feu et laissez refroidir. Pelez à vif les oranges restantes, séparez les quartiers, ajoutez-les aux poires.
5. Pour les tuiles, préchauffez le four th. 6 (180 °C). Mélangez le beurre fondu avec les blancs d'œufs, le sucre restant, la poudre d'amandes, la farine et la cannelle.
6. Étalez des petits tas de pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez 6 min. Servez tiède avec les fruits très frais.

Astuces et conseils pour Nage de fruits aux épices et tuiles

Étalez la pâte à tuiles avec le dos d'une fourchette, elle collera moins qu'avec une cuillère. Dès la sortie du four, déposez les tuiles sur un rouleau à pâtisserie légèrement huilé pour leur donner une forme arrondie.

