

QUETSCHES AU VIN ET AUX EPICES

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Raisonnable
- **Temps de préparation** : 15 min
- **Temps de cuisson** : 25 min



Ingrédients pour 6 personnes

- 800 g de quetsches (lavées et dénoyautées)
- 80 g de miel
- 50 g de sucre roux
- 75 cl de vin rouge fruité
- 3 bâtons de cannelle
- 2 étoiles d'anis
- 1 clou de girofle
- 1 pincée de muscade en poudre
- Pour le service :
- glace à la vanille
- tranches de pain d'épice

Etapas de préparation

1. Couper les quetsches en deux. Faire réduire de moitié le vin avec le sucre, le miel et les épices. Ajouter les fruits et laisser cuire à feu doux de 10 à 15 minutes environ. Retirer du feu et laisser tiédir. Retirer les bâtons de cannelle, l'anis et le clou de girofle.
2. Présenter la compote dans des coupes ou des bols avec une boule de glace vanille et du pain d'épices.

