



Coupe de fruits secs au cognac

- Par vision-plaisir

Ingrédients :

- 100 gr de pruneaux secs
- 100 gr d'abricots secs
- 20 cl de cognac*
- 1 bâton de cannelle
- Glace vanille
- 50 gr cassonade de sucre
- 1 clou de girofle
- 1 zeste d'orange et son jus
- 80 gr de Cranberry
- 80 gr de raisins secs
- 100 gr dattes
- 100 gr d'eau froide
- 100 gr de figes sèches



Pour 6 personnes

Réalisation de la recette :

Rincer **tous les fruits** secs et les égoutter. Couper tous les fruits en deux, **sauf les baies de Cranberry** restantes entières et les **raisins secs**. Arroser de **cognac*** et eau froide. Les laisser macérer 12 heures au réfrigérateur. 12 heures après, verser les fruits et leur **jus de macération** dans une casserole. Ajouter le **bâton de cannelle**, le zeste d'orange, le sucre de cassonade et le clou de girofle. Cuire sur un feu doux pendant 20 minutes et de préférence à couvert.

En fin de cuisson, ôter le bâton de **cannelle** et le **clou de girofle**. Débarrasser les fruits dans un saladier, mettre un **film alimentaire** dessus et laisser au réfrigérateur pendant 6 heures. **Pour le dressage**, déposer quelques fruits secs dans des **coupelles**, un peu de **jus de cuisson** et une **quenelle de glace vanille**.

