

DESSERT AUTOMNE KAKI COING RAISIN CHÂTAIGNE

Il n'y a pas qu'en été qu'il faut profiter de bons fruits frais, l'automne aussi nous transmet ses couleurs dans l'assiette. Seul le coing nécessite la cuisson, d'où l'intérêt d'en préparer plusieurs pour prélever des portions au fil de la semaine.

FRUITS CRUS D'AUTOMNE

1 kaki
1 grappe raisin blanc
1 bol châtaignes
1 càs miel
1 bol coings (1/2 à 1 coing)

COINGS GLACÉS

4 coings

FRUITS D'AUTOMNE

2 càs miel
50 gr sucre
1 càc cannelle
vanille



🕒 20 minutes
🔥 20 minutes
(coings)
🍴 2 portions



1. Laver et épilucher un kaki pomme (assez ferme mais mûr)



2. Trancher en 4



3. Puis tailler en dés



4. Ajouter les dés de coings glacés (préparés à l'avance ; voir préparation annexe ci-dessous)



5. Prélever les châtaignes et les concasser au couteau



6. Ajouter les châtaignes aux dés de coing et kaki



7. Ajouter une grappe de raisin blanc



8. Couper les raisins en 2 et épépiner



9. Ajouter les raisins à la salade de fruits d'automne



10. Ajouter le miel (facultatif)



11. Dresser et consommer sans attendre, sinon conserver au réfrigérateur (1 à 2 jours)



12. Servir frais

COINGS GLACÉS



13. Éplucher les coings



14. Les couper et enlever la partie dure à l'intérieur



15. Trancher des dés



16. Mettre le tout dans une marmite où l'on va ajouter du miel



17. Et pour couper le miel un peu de sucre rapadura (ou autre sucre)



18. Ajouter le jus d'un citron



19. Mouiller avec de l'eau mais sans vraiment couvrir



20. Mettre à cuire à feu moyen pendant au moins 20 minutes, le temps que toute l'eau s'évapore



21. En attendant, ajouter un peu de cannelle (facultatif)



22. Ajouter aussi de la vanille (facultatif)



23. En fin de cuisson l'eau a presque disparu, le sucre commence à caraméliser en formant des bulles, ne pas attendre que le caramel cuise trop, en gardant un fond de jus



24. Verser dans un récipient et conserver au frais - prélever des portions au fil du temps pour consommer tel quel ou dans des préparations (compotes, entremets, pâtisseries)