

FIGUES ET POMMES A L'INFUSION DE BADIANE



Préparation : 15' de préparation + 10' de cuisson

Matériel : 1 planche à découper, 1 casserole + 1 petit saladier

Ingrédients pour 4/6 personnes :

- 4 pommes
- 80 cl d'eau
- 8 figues séchées
- le jus d'1/2 citron
- 1 étoile de badiane
- env.2 CS de sirop d'agave ou de miel

Préparation

1- éplucher les pommes et les couper en morceaux

2 – verser 15 cl d'eau dans une casserole, ajouter le jus de citron, les figues, la badiane et les quartier de pommes sur feu doux pendant 10' à peine

3 – sucrer avec du miel ou du sirop d'agave au moment de la dégustation