

Gratin de pommes au calvados cannelle, raisins secs, Baies de Goji et figues séchées

 cuisinedegut.net

INGRÉDIENTS

Pour un Moule rond de 21 cm

ou un moule rectangulaire de 18 cm x 12 cm

3 pommes
30 g de mélange de raisins blonds et noirs, baies de goji et figues séchées (ou simplement raisins secs)
20 cl de crème liquide
4 jaunes d'oeufs
50 gr de sucre Muscovado (pour moi en poudre je j'en avais plus)
1 pincée de cannelle (pour moi épices spéculoos)
1 cuillère à soupe de sirop Monin aux spéculoos



PRÉPARATION

1. Faire tremper le mélange vitalité dans le calvados.
2. Beurrer un plat allant au four
3. Eplucher les pommes, les couper en quartiers, retirer trognons et pépins puis les couper en lamelles.
4. Les placer dans le plat au fur et à mesure.
5. Mettre les jaunes d'oeuf et le sucre dans le bol du cooking ou dans un saladier. Fouetter avec le batteur K
6. Ajouter la crème les épices spéculoos, le sirop de spéculoos, le mélange vitalité avec le calvados.
7. Préchauffer le four à **220° c**
8. Verser cette préparation sur les pommes en prenant soins que les raisins, baies de Goji et figues soient bien dans le liquide.
9. Enfourner et laisser cuire **20 minutes**.
10. Au bout de ce laps de temps, baisser la température du four à **180 ° c**
11. Mettre une feuille d'alu sur le plat et poursuivre la cuisson pendant **5 minutes**.
12. Eteindre le four et laisser au four encore **10 minutes**.
13. Retirer le plat du four et laisser refroidir le gratin
14. Déguster lorsqu'il est tiède.

CONSEILS ET ASTUCES

1- Vous pouvez, bien sûr parfumer modifier l'alcool et le remplacer par du rhum par exemple, comme il est possible de parfumer ce gratin différemment. Cannelle, vanille etc...

2- Vous pouvez réaliser ce dessert en portion individuelle ce sera plus joli si vous avez du monde pour le proposer !