



La Cucina Italiana

Antipasti / Piatti / Dolce



photo : xxxxx

Ingrédients :

Pour 4 pers :

- **80 g de raisins secs**
- **1 c à café de cannelle en poudre**
- **½ c à café de gingembre en poudre**
- **1 pincée de cumin**
- **4 pommes**
- **25 g de beurre**
- **5 c.à spe de moscato ou autre vin doux**

Préparation : 10 min

Cuisson : 30 min

MELE SPEZIATE CON UVETTA Pommes aux épices et aux raisins secs

Recette

Préchauffer le four à 160° et beurrer un moule à gratin.

Faire tremper les raisins secs 15 mn dans un bol d'eau chaude.

Egoutter les raisins, les poudrer de cannelle, de gingembre et de cumin.

Evider les pommes et les remplir de la préparation aux raisins.

Disposer les pommes dans le plat, poser un morceau de beurre dessus, arroser de vin.

Enfourner 30 mn.

Laisser refroidir avant de servir.

Notes personnelles :