

POMMES TAPEES AU CHAMPIGNY

Pour 4 personnes

- 75 cl de Champigny
- 1 C à soupe de sucre en poudre
- Epices suivant votre goût : gingembre, clou de girofle, cannelle, grain de poivre blanc . . .
- 8 pommes tapées

Il est préférable de faire réhydrater les pommes tapées 3 à 4 jours avant, dans le vin avec les épices et le sucre.

Laissez-les à cuire doucement 40 à 50 mn à couvert dans une casserole sur le feu ou dans une cocotte au four ou encore 10 à 12 mn au micro-onde à couvrir et en plusieurs fois : 4 à 5 mn puis laisser reposer et encore quelques minutes et laisser reposer . . .

Surveiller la cuisson en piquant une fourchette. Lorsqu'elles sont réhydratées et moelleuses à cœur, retirez du feu et laissez refroidir. Coupez les pommes en deux, ôter le cœur et conservez au réfrigérateur.

Pour faire le coulis de vin, fait réduire la marinade jusqu'à ce qu'elle devienne onctueuse (vous pouvez ajouter du sucre pendant la cuisson)

Servez bien frais dans une coupe, disposez 2 pommes entières nappées du coulis avec de la glace vanillée ou une crème anglaise. Avec quelques pépites de chocolat, c'est . . . divin.