

Pommes au vin moelleux



75cl de vin moelleux du Languedoc
3 pommes à chair ferme
2cs de sucre vanillé
1 pointe de couteau de gingembre en poudre
2 grains de poivre noir
2 grains de poivre vert
4 baies roses
1 anis étoilé (badiane)
1 bâton de cannelle
5cm de zeste d'orange bio
le jus d'1 citron

Peler et couper la pomme en gros cubes ou en grosses tranches, *c'est comme vous le sentez*.
Les arroser avec le jus de citron. *Le citron, ici, ne sert pas qu'à empêcher les pommes de noircir, on va retrouver son petit goût acidulé dans le vin cuit.*

Mettre tous les autres ingrédients sauf les pommes, dans une casserole et porter à ébullition.

Baisser le feu et laisser bouillir cinq ou six minutes.

Arrêter le feu et laisser infuser dix minutes.

Ramener le vin à ébullition.

Ajouter les pommes et faire cuire une quinzaine de minutes. *Les pommes doivent être fondantes mais ne doivent pas se défaire.*

Débarrasser les pommes et faire réduire le vin de moitié. Il va devenir sirupeux.

Arroser les pommes avec ce sirop brûlant.