

MANDARINES RÔTIÉS

Ingredients (Pour 4 personnes)

- 1 l d'eau
- 500 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 4 mandarines
- 1 étoile de badiane
- 1 bâton de cannelle
- Biscuits émiettés

Preparation:

Préchauffer le four à 180°C.

Éplucher les mandarines et retirer la « queue » centrale sans les abîmer.

Dans une casserole faire chauffer l'eau avec le sucre.

Couper la gousse de vanille en 2 et la gratter afin de récupérer les grains.

Une fois que l'eau boue, y ajouter l'étoile de badiane, la vanille ainsi que la cannelle. Y plonger délicatement les mandarines et laisser cuire à feu doux une dizaine de minutes.

Sortir les mandarines de l'eau, les mettre dans un plat et enfourner une dizaine de minutes.

Faire réduire le liquide jusqu'à consistance sirupeuse. En arroser généreusement les mandarines sorties du four.

Au moment de servir, garnir le fond de 4 bols de biscuits émiettés et y déposer les mandarines. Recouvrir de sirop et déguster encore tiède avec une boule de glace vanille et la garniture de votre choix (groseilles, par exemple).

