

Zeitschrift: Générations
Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif
Band: - (2019)
Heft: 110

Rubrik: [Recette] : fruits rôtis au four

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Sandrine et Jeanne, mère et fille, mitonnent ensemble de délicieux petits plats où les bons vieux trucs se mixent avec les toutes dernières astuces (Edition Larousse). Bon appétit!

Fruits rôtis au four

L'idée de ce plat m'a été inspirée par un dessert au menu de l'une de nos « cantines » préférées : Nanashi, rue de Paradis à Paris.

Pour 6 personnes — Préparation: 15 minutes — Cuisson: 30 minutes

INGRÉDIENTS

- 3 pommes
 - 3 poires
 - 1 ananas
 - 2-3 clémentines bio
 - 1 orange bio
 - 1 filet de sirop d'agave
 - 4 cs de jus de pomme
 - 1 cs de cannelle
 - 1 gousse de vanille
- Pour la crème**
- 1 gousse de vanille
 - 30 cl de crème liquide
 - 50 g de sucre glace non raffiné
 - 125 g de mascarpone

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 210°C. Tapissez une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Pelez les pommes et les poires. Coupez-les en quartiers et recoupez-les en deux. Epluchez l'ananas, coupez-le en quatre dans la hauteur, retirez le cœur et taillez la chair en tranches. Brossez les clémentines sous l'eau chaude, puis coupez-les en quatre en conservant leur écorce. Epluchez les kiwis et coupez-les en grosses rondelles ou en quartiers. Prélevez des lanières de zeste de l'orange. Déposez les fruits sur la plaque. Arrosez-les de sirop d'agave, du jus d'orange fraîchement pressé et du jus de pomme,

puis saupoudrez-les de cannelle. Ajoutez la gousse de vanille fendue en deux et les graines grattées. Baissez la température du four à 180°C et enfournez pour 30 minutes environ : les fruits doivent être rôtis. Laissez tiédir dans le four, porte entrouverte. Ajoutez un peu de jus de pomme s'il n'y a plus de liquide. Pour la crème, fendez la gousse de vanille en deux et grattez les graines au couteau. Montez la crème en chantilly avec la vanille en incorporant le sucre glace à la fin, puis le mascarpone. Servez les fruits tièdes avec la crème et des biscuits à la cuillère saupoudrés de sucre glace.