

POMMES ET RAISINS CAMELISES



Pour 8 personnes

Ingrédients :

6 pommes

800 g de raisin blanc

30 g beurre

3 c à s de miel

70 ml de Muscat de Rivesaltes

250 g de mascarpone

2 œufs

50 g de sucre

Mélanger le mascarpone avec les jaunes d'œufs et le sucre.

Battre les blancs en neige très ferme et les incorporer au mascarpone.

Conserver au réfrigérateur au moins 3 heures.

Éplucher les pommes et les couper en petits morceaux.

Laver le raisin. Le couper en deux et l'épépiner.

Dans une cocotte, faire fondre du beurre et ajouter les fruits. Les faire dorer en faisant attention à ce que les fruits ne cuisent pas trop mais soient bien dorés (environ 8 mn).

Ajouter le miel et le rivesaltes en fin de cuisson et laisser réduire pour obtenir un jus sirupeux.

Servir les fruits tièdes (ou chaud) avec la préparation au mascarpone froide.