

Fruits à noyau épicés au four

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 nectarines
2 pêches
4 abricots
4 pruneaux
150 grammes de sucre de canne
1 citron vert (pour le zeste râpé et le jus)
1 gousse de vanille
5 cosses de cardamome
3 cuillères à soupe de crème fouettée

Méthode de préparation

1. **Coupez les fruits en tranches et répartissez-les dans un plat de cuisson.**
2. **Versez le sucre de canne, le zeste de citron vert, le jus de citron vert, la vanille et les cosses de cardamome dans un mortier (ou robot ménager) et écrasez (ou hachez) finement le tout. Saupoudrez-en les fruits et mélangez bien.**
3. **Faites cuire les fruits pendant 30 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.**
4. **Servez tiède avec un peu de crème fouettée.**