

## Blanquette de fruits à la réglisse

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 pommes reine des reinettes  
2 coings ( remplacés par 2 poires )  
24 grains de raisins ( j'ai mis un mélange de blanc et de rouge )  
4 figues fraîches ( remplacées par 12 abricots secs )  
3 cl de jus de citron  
200 g de sucre en poudre  
10 g de beurre + 1 noisette  
10 g de farine  
5 cl de crème liquide entière ( j'ai mis de la 15% et un peu plus )  
1 jaune d'oeuf  
2 c à c bombées de poudre de réglisse

Porter 50 cl d'eau à ébullition avec le jus de citron et le sucre. Couper les coings épluchés et épépinés en morceaux et les cuire dans le sirop pendant 15 mn ( j'ai laissé les poires épluchées entières ).

Egoutter les morceaux de coings ( les poires ) et réserver le sirop de cuisson.

Couper les pommes épluchées et épépinées en tranches épaisses et les faire dorer avec la noisette de beurre dans une poêle pendant 3 mn environ.

Egrener le raisin lavé. Laver et essuyer les figues et les couper en 4 ( laisser les abricots secs entiers )

Dans une cocotte faire un roux en faisant fondre le beurre sans coloration et ajouter les 100 g de farine en pluie en mélangeant sans arrêt. Faire cuire quelques instants et délayer avec le sirop de cuisson des coings ( ou des poires ). Ajouter la poudre de réglisse et faire bouillir.

Baisser le feu et mettre tous les fruits dans la cocotte, cuire 15 mn environ à feu doux et à couvert.

Mélanger le jaune d'oeuf avec la crème dans un bol. Retirer la cocotte du feu et verser le contenu du bol en mélangeant.

Servir bien chaud.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>