

Picandou Miel-Figue pané au pain d'épices et salade de fruits secs



Informations

Personnes : **4**

Préparation : **30 min.**

Cuisson : **30 min.**



Ingrédients

- 4 Picandou Miel-Figue
- 150 g de pain d'épices en tranches
- 8 pruneaux
- 8 abricots secs
- 4 tranches de pommes séchées
- 30 g de raisins secs
- 30 g de Physalis séchées
- 1 baton de cannelle
- 1/2 gousse de vanille
- 3 graines de poivre de Jamaïque
- 1 Orange Bio
- 1 Citron Bio
- 100 g de sucre
- 15 cl de vin rouge
- 20 cl d'eau
- 1 c à soupe de amande
- 1 tige de menthe

Étapes de la préparation

1. Lavez l'orange et le citron. Coupez le citron en tranches, récupérez le zeste et le jus de L'orange.
2. Mettez le sucre et le vin rouge dans une casserole et faites bouillir environ 5 minutes.
3. Ajoutez l'eau, le jus et le zeste d'orange, les tranches de citron, les épices et les fruits secs.
4. Cuisez le tout à feu doux, environ 5 minutes. Couvrez la casserole et retirez du feu.
5. ?? **Laissez les fruits gonfler au frais environ une nuit**
6. Passez le pain d'épices au four 15 minutes à 150°C.
7. Laissez-le refroidir et mixez-le pour réaliser une poudre.
8. Passez les Picandou dans la poudre à pain d'épices et chauffez-les au four environ 2 minutes à 150°C.
9. Pendant ce temps, dressez les fruits et le jus de cuisson sur les assiettes.
10. Posez chaque Picandou chaud et garnissez avec des amandes et quelques feuilles de menthes.

? **Astuce** : Vous pouvez varier les fruits secs selon vos goûts.
Par exemple, de la mangue, de l'ananas et du rhum pour une touche créole.