

Pommes au Merlot



Recette typique de la tradition tessinoise revisitée par la SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

Préparation



Temps requis

env. 40 minutes



Difficulté

Facile – Pour tous



Dosage

10 Personnes

Caractéristiques



Plat

Dessert – Fruits



Produit typiques

Merlot – 0 km



Adapté en

Été – Comme douce tentation

INGRÉDIENTS

Pommes au Merlot

- 1.275 kg pommes
- 0.8 l Merlot du Tessin
- 150 g sucre
- 1 bâton de cannelle
- 3 clous de girofle
- 20 g féculé de maïs

PRÉPARATION

Pommes au Merlot

1. Préparez une casserole basse avec le merlot, le sucre et les épices.
2. Pelez les pommes et coupez-les en deux, enlevez le trognon à l'aide d'un vide-pomme et mettez-les dans la casserole avec le vin.
3. Faites bouillir les pommes dans le vin, réduisez la température et pochez les pommes aussi longtemps que nécessaire.
4. Une fois cuits, mettez-les à refroidir dans environ la moitié du liquide de cuisson.
5. Faites bouillir le reste du liquide de cuisson et liez-le avec de la féculé de maïs diluée dans de l'eau froide, passez-le et mettez-le à refroidir.
6. Égouttez les pommes, coupez-les en éventail et avant de les servir, recouvrez-les d'un peu de liquide de cuisson lié pour les polir.

Remarques

1. Pour les petites quantités, utilisez une casserole de la bonne taille.
2. Si, une fois froid, le fond de cuisson est trop dense, diluez-le avec un peu du fond où se trouvaient les pommes.