

RECETTE



Cette recette vous est proposée
 par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



Bon appétit !



Retrouvez toutes
 les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

MIRABELLES CONFITES AU GEWURZTRAMINER

Ingrédients

- 800 g de mirabelles
- 30 g de beurre
- 2 c. à s. de miel toutes fleurs
- 2 c. à s. d'amandes effilées
- 2 verres de Gewurztraminer

- Laver les mirabelles. Les dénoyauter en les gardant entières, sans les couper en 2.
- Préchauffer le four à 120°C. Déposer les mirabelles dans un plat allant au four. Les arroser de miel et les remuer pour bien le répartir. Couper le beurre en petites parcelles et les répartir dans tout le plat. Parsemer ensuite, les amandes effilées bien régulièrement. Enfourner le plat pour 1 heure environ jusqu'à ce que les mirabelles soient bien confites.
- Sortir le plat et verser le Gewurztraminer. Avec beaucoup de précautions afin de ne pas réduire les mirabelles en compote, gratter le fond du plat pour bien déglacer les sucs et enrober les fruits de ce vin. Remettre le plat au four pour 10 minutes jusqu'à ce que le vin soit un peu réduit. Servir tiède ou froid, dans le plat ou dans des coupes.