



Mini-cocotte de fruits aux épices

06/02/2019 à 14h12

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 1h30

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 4 petites pommes
- 4 clémentines
- 2 bananes
- 4 cuillères à soupe de sirop d'agave
- 4 étoiles de badiane
- 1 cuillère à café de cannelle
- 2 sachets de sucre vanillé

Préparation :

- Allumez le four à 120°;
- Épluchez les pommes coupez-les en dés;
- Coupez les bananes en rondelles;
- Répartissez dans les 4 cocottes avec les quartiers de clémentines en tassant bien car les fruits fondent à la cuisson;
- Ajoutez les épices (1 étoile par cocotte, quelques pincées de cannelle et un demi sachet de sucre vanillé par cocotte);
- Arrosez avec le sirop d'agave;
- Couvrez et mettez au four pour 1h 30 à 180°;
- Laissez encore 30 min dans le four éteint;
- Dégustez tiède ou froid avec un peu de fromage.