

# Soupe de pommes aux épices

Marie-Claude BOURDON

## Ingrédients

### Les fruits :

- des pommes du verger
- quelques myrtilles
- quelques grains de raisins, quelques mûres sauvages

### Le sirop :

- 1 bouteille de Sauternes jeune
- 1 citron bio (zeste)
- 1 orange bio (jus et zeste)

### Selon son goût :

- brins de menthe
- feuille de basilic
- miel de la Chapelle
- épices : cannelle, vanille, cardamome
- 2 gouttes d'huile essentielle de *géranium* rosat, de rose ou de néroli



## Préparation

Faites cuire lentement à couvert, pendant 1/4 d'heure le Sauternes, la cannelle, la vanille, la cardamome.

Pressez l'orange et le citron. Ajoutez les jus, les zestes et le miel.

Coupez-les pommes en quartiers. Faites les pocher lentement, puis ajouter les autres fruits.

Mélangez délicatement et réservez au frais.

### Montage

- 1) Au moment de servir, répartissez les fruits dans des verres ou des assiettes creuses.
- 2) Décorez avec quelques feuilles de menthe ciselée ou basilic.
- 3) Proposez des dés de pain d'épices et des amandes grillées à la poêle comme « croûtons » de cette soupe aux pommes.
- 4) Disposez une boule de sorbet sur chaque verre ou assiette comme un sorbet maison à la mirabelle.