



Kakis au four et aux épices de Noël

Ingédients pour 6 personnes :

- 6 kakis
- 2 cuil à soupe de miel (d'acacia)
- 30 g de beurre
- 1 citron
- 1 cuil à café de mélange d'épices de Noël (gingembre, cannelle, muscade)

Préparation :

Cuisson 45 min

- Préchauffez le four à 170°
- Lavez les kakis ; évidez le centre des fruits comme pour des pommes au four et rangez-les dans un plat à gratin.
- Faites chauffer le miel et les épices à la poêle 2 minutes à feu doux puis ajoutez le beurre et les zestes du citron.
- Portez à ébullition, mélangez, puis versez sur les fruits. Enfournez pour 45 minutes en arrosant régulièrement (ou plus si vous les voulez plus fondant).
- Pressez le citron sur les fruits à la sortie du four

