

Dessert à l'orange

6 grosses oranges (Compter 1 orange par personne)

25 cl. baujolais ou vin fruité

4 c. soupe sucre

1 baton cannelle

1/8 c. café cardamome moulu (épice)

6 c. soupe porto rouge

2 c. soupe raisin sec

Mettre zest orange + vin – sucre – cannelle – cardamome dans la casserole

Porter à ébullition + cuire à feu vif pendant 5 min.~

Réduire le liquide de 15 cl. ~ 1/2

Ajouter en remuant le porto + raisins

(facultatif: soupoudrez de noix de coco en morceaux)

(Se congèle parfaitement)

10 oranges
42 cl. vin
6 c.s sucre
1,5 baton cannelle

10 c.s porto
3 c.s raisin