

# Mandarines confites au caramel et aux épices

## INGREDIENT pour 4 personnes:

- 8 mandarines
- 300 gr de sucre
- ½ gousse de vanille
- 1 cs de poivre de Sichuan
- 2 clous de girofle
- 100 gr de beurre
- 1 verre ½ d'eau
- 2 étoiles de badiane

## PREPARATION:

- pelez les mandarines en ôtant au maximum les petites membranes.
- Versez un verre d'eau dans une casserole, ajouter le sucre, la 1/2 gousse de vanille fendue en deux, la badiane, le poivre et les clous de girofle.
- Faites cuire à feu doux jusqu'à ce que le caramel blondisse.
- Mouillez avec un ½ verre d'eau glacée puis incorporer le beurre coupés en dés, bien mélanger.
- Plonger les mandarines dans le caramel et laisser confire sur feu doux, pendant une heure à une heure ½ en arrosant régulièrement les fruits et en les retournant.
- Présentez dans les assiettes les fruits avec le caramel et les épices, éventuellement accompagnés d'une boule de glace.

\*\*\*\*\*

