

COINGS ROTIS AU MIEL

- 8 coings bien murs,
- 200 g de miel,
- 2 oranges,
- 2 citrons,
- 1 gousse de vanille,
- 8 cuillères à soupe de sucre en poudre,
- 100 g de beurre,
- 2 brins de romarin,

Eplucher les coings, les couper en morceaux.

Mélanger le jus de citron, le jus d'orange, le sucre, le miel et 25 cl d'eau.

Placer les morceaux de coing dans un plat à gratin.

Ajouter la gousse de vanille fendue et le romarin.

Verser le mélange miel, citron, orange.

Disposer dessus le beurre coupé en dés.

Cuire 40 mn à 150° C. Arroser de jus les coings en cours de cuisson.

Réserver les coings, filtrer le jus le faire réduire.

Verser le jus sur les coings.