



## Kaki caramélisé

JANVIER



### Ingrédients

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 c.à.s. de pistaches, décortiquées et non salées
- 4 kakis
- 2 c.à.s. de sirop d'érable
- 1 pincée de cannelle
- 200 g de yaourt nature

### Préparation

- Hacher grossièrement les pistaches et les faire griller dans une poêle sans matière grasse jusqu'à ce qu'elles soient parfumées et les mettre de côté.
- Laver les kakis, les sécher et les couper en deux.
- Chauffer le sirop d'érable dans une poêle et faire caraméliser les moitiés de kaki, face coupée vers le bas.
- Mouiller avec un peu d'eau, ajouter la cannelle et laisser mijoter environ 2 minutes, jusqu'à ce que l'eau se soit évaporée et qu'il reste une sauce caramel.
- Dresser les kakis sur des assiettes. Ajouter le yaourt, parsemer de sauce caramel et de pistaches et servir chaud.



## Karamellisierte Kaki

JANUAR



### Zutaten

Zutaten für 4 Personen:

- 2 EL Pistazien, geschält und ungesalzen
- 4 Kakis
- 2 EL Ahornsirup
- 1 Prise Zimt
- 200 g Naturjoghurt

### Zubereitung

- Pistazien grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften, und zur Seite stellen.
- Kakis waschen, trocknen und halbieren.
- Ahornsirup in einer Pfanne erhitzen und die Kakhälften mit der Schnittfläche nach unten karamellisieren.
- Mit etwas Wasser ablöschen, Zimt hinzufügen und ca. 2 Minuten köcheln lassen, bis das Wasser verdampft ist und eine Karamellsoße zurückbleibt.
- Die Kakis auf Teller anrichten. Joghurt, Karamellsoße und Pistazien darüber geben und warm servieren.

