

## Poêlée de fruits d'automne à l'anis étoilé

Pour 4 personnes:

2 poires – 1 pomme – 1 grenade – 1 grappe de raisin blanc et de raisin noir  
– 2 étoiles de badiane (anis étoilé) – 30g de beurre – 50g de sucre en poudre.

Pelez les poires et la pomme, coupez-les en 4, retirez le cœur et taillez chaque quartier en cubes. Égrainez le raisin, plongez quelques secondes les grains dans de l'eau bouillante, égouttez-les et rafraîchissez-les sous l'eau fraîche. Pelez-les.

Ouvrez la grenade en deux et récupérez les grains en retirant soigneusement la pellicule de peau les séparant. Faites fondre le beurre dans une sauteuse, ajoutez les étoiles de badiane et les cubes de pomme et de poire.

Saupoudrez de sucre et cuisez 10 min à feu doux en remuant.

Ajoutez les grains de grenade et de raisins puis poursuivez la cuisson 2 min. Retirez du feu, répartissez les fruits dans des ramequins ou dans des coupes.

Servez tièdes, accompagné de biscuits à la cannelle.

