

Nectar de Pomme

Ingrédients :

- * 3 grosses pommes épluchées
- * 100 g de sucre (ou selon votre goût)
- * 900 g d'eau
- * Le jus 1 citron



Préparation :

Versez l'eau et le sucre dans le bol et réglez 10 minutes à 90°C, vitesse 2.

A l'arrêt de la minuterie, versez le jus de citron ainsi que les fruits coupés en morceaux. Mixez à vitesse 5 pendant 10 secondes puis appuyez sur la touche TURBO pendant 50 secondes (5x de suite).

Filtrez le nectar à l'aide de l'entonnoir et le tamis. Laissez refroidir et mettez au frais avant de servir.

Note : Le nectar se garde 3 à 4 jours au frigo.

Suggestion: Réservez la compote qui reste dans le tamis pour faire des petites verrines avec des Spéculoos et une crème fromage blanc/mascarpone.