

COMPOTE POMME POTIRON



Ingrédients :

- 800 g de pommes
- 500 g de potiron
- 400 g d'eau
- 100 g de sucre roux
- 10 g de sucre vanillé

Préparation :

- **peler et épépiner les pommes et le potiron. Couper le potiron en petits morceaux (2cm environ), les placer dans le panier cuisson. Couper les pommes en gros morceaux**
- **verser l'eau dans le bol, insérer le panier de cuisson et cuire le potiron 20 minutes, varoma, vitesse 2**
- **puis vider le bol, mettre le potiron dans le bol, ajouter les pommes, le sucre roux et le sucre vanillé et cuire 10 minutes à 90° vitesse 2**
- **à l'arrêt de la minuterie, mixer 15 secondes à vitesse 8 pour une texture sans morceaux ou 10 secondes à vitesse 5 pour une texture avec morceaux**
- **laisser refroidir avant de la placer au réfrigérateur et consommer**

Vous pouvez retrouver cette recette dans le livre "Petits plats pour grande tablée"