

POMMES CUITES AU SIROP (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [La Cuisine Mijote des Secrets Savoureux](#)

Ingrédients : pour 4 portions

- 160 g sucre
- 200 g d'eau
- 50 g de vin muscat
- 1 bâton de cannelle
- 3 pommes golden sans peau coupée en 4
- 1 poire coupée en 4

Préparation:

- Mettre dans le bol le sucre, eau, le vin et la cannelle.
- mettre les fruits dans le panier cuisson
- placer le panier dans le bol
- cuire 20 minutes température varoma à vitesse 1 sans gobelet
- répartir les fruits dans les coupelles
- puis verser le sirop dessus

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2018
<http://thermominoux.over-blog.com>