

YAOURT POMME CANNELLE TATIN Multidélice



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette des [Petits Plats de Patchouka](#)

Ingrédients pou 6 pots :

- 500 ml de lait
- 1 sachet de ferment ALSA
- 3 pommes
- 20 g de beurre
- 1 c à c de cannelle en poudre
- 25 g de sucre roux
- 15 cl de crème liquide
- éplucher les pommes et les couper en cubes
- mettre dans le bol, le beurre, les dés de pommes, la cannelle
- puis cuire 10 minutes à 100°C en sens inverse vitesse cuillère
- ajouter le sucre, laisser compoter 15 minutes à 100°C en sens inverse vitesse cuillère
- répartir la compotée de pommes dans les pots
- puis nettoyer le bol
- mettre dans le bol, le lait, la crème et le ferment
- puis mixer 1 minute à vitesse 4
- verser la préparation dans les pots
- **boucher les trous non utilisés avec les couvercles des pots**
- **Fermer avec le couvercle**
- **Brancher l'appareil**
- **Appuyer une fois sur OK pour sélectionner le programme yaourt**
- **Ajuster le temps sur 8 heures et valider avec la touche OK, le cycle commence**
- **laisser refroidir puis conserver au frais**

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

THERMOMINOUX 2019

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