

COMPOTE POMME PECHE (Cookéo)



Ingrédients :

- 550 g de pommes
- 200 g de pêches
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50 ml d'eau

Préparation :

- éplucher les pommes et les pêches
- puis les couper en morceaux
- mettre les fruits, le sucre vanillé, l'eau dans la cuve du cookéo puis mélanger
- fermer le couvercle et mettre en cuisson sous pression pour 6 minutes
- à la fin des 6 minutes, mixez selon vos goûts
- mettre la compote dans le bol du thermomix
- puis mixer 10 secondes à vitesse 3
- verser dans des pots ou des verrines

Vous pouvez retrouver cette recette de Rousseau Jean Philippe sur Dailymotion

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

THERMOMINOX 2021

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