

Compote de pommes.



Température : 150°C

Taux d'humidité : 60%

Cuisson : 30 à 45 min

Ingrédients :

6 belles pommes

Préchauffez le four à 150°C, 60% d'humidité.

- Pelez les pommes, enlevez les pépins et coupez-les en petits morceaux.
- Mettez les morceaux de pommes dans un plat ou dans le plat Gastro Norm non perforé et laissez cuire 30 à 45 min.

Conseils et variantes

- Nous vous déconseillons d'ajouter du sucre à cette recette car les fruits sont naturellement sucrés et la cuisson à la vapeur réhausse le goût sucré.
- Vous pouvez parfumer votre compote en ajoutant de la vanille, de la cannelle, du romarin...
- Vous pouvez réaliser cette recette avec d'autres fruits : pêches, poires, coings, abricots...