



Isabelle Jamin - Cabinet Naturabelle

64, rue Jean Bernard
55000 BAR-LE-DUC
isabelle.jamin@jamest.fr
06 64 87 29 90
<https://isabellejamin.fr>

DESSERT

Compote de pommes aux amandes et noisettes



Préparation de la recette :

Étape 1

Eplucher et couper les pommes en morceaux.

Étape 2

Les placer dans une casserole à fond épais.

Étape 3

Faire cuire à feu doux jusqu'à ce qu'elles s'écrasent facilement.

Étape 4

Pendant ce temps, faire dorer amandes et noisettes dans une poêle sans matière grasse.

Étape 5

Mixer les pommes.

Étape 6

Les placer dans des ramequins.

Étape 7

Parsemer la compote refroidie avec le mélange noisettes et amandes.

Durée total réalisation : 15 mn

- Temps préparation : 10 mn
- Temps repos : mn
- Temps cuisson : 5 à 10 mn

Ingrédients (pour 4) :

- 4 belles pommes à cuire (reine , rambourg, boskoop,...)
- 50 g de noisettes concassées
- 4 cs d'amandes effilées