



La Crupote® de pommes et de pruneaux...



Une crupote® toute crue et pourtant pleine de chaleur. Une texture ultra onctueuse... réconfortante l'hiver avec la vivacité du gingembre, puissante avec les épices de Noël...

Le temps de préparation...

Une dizaine de minutes

Le matériel...

Un blender puissant

Les ingrédients... (pour deux personnes)

3 belles pommes

¼ à 1/3 de T de pruneaux déshydratés

un peu d'eau selon la consistance désirée et la puissance du blender

Du gingembre

Des épices de Noël



La préparation...

Les pommes coupées en morceaux et les pruneaux se glissent dans le bol du blender. Si le blender n'est pas assez puissant, les pruneaux se baignent dans l'eau claire pour s'attendrir avant de retrouver les pommes dans la cuve du blender... et se laisser mixer intimement en une compote toute crue d'une texture lisse et onctueuse.

2° : Les pommes...

se détaillent en rondelles pour se glisser dans le plateau du déshydrateur ou tout autre plateau à rebords hauts d'une centimètre au minimum et se laisser recouvrir de caramél. Le caramél va sécher à la douce chaleur du déshydrateur et rendre les pommes fondantes...

La note de dégustation...

La compote de Pommes et de Pruneaux aime mêler leurs parfums à ceux de la cannelle ou aux épices pour pain d'épices - épices de Noël -, chaleureuses et puissantes, mais par dessus tout, l'accord avec le gingembre fraîchement râpé est remarquable. Les notes acidulées du gingembre transportent naturellement celles de la compote et s'accordent avec vivacité à sa texture onctueuse.