

COMPOTE POMMES-FRAISES-RHUBARBE



Préparation : 10 min - **Repos :** 1 h - **Cuisson :** 30 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4-6 personnes

- 200 g de rhubarbe - 250 g de fraises type gariguettes - 400 g de pommes type golden ou Boskoop - 50 g de sucre blond - 50 g de sucre en poudre

1. Épluchez la rhubarbe si elle est filandreuse, puis coupez-la en petits tronçons de 1 cm. Saupoudrez-la de sucre et laissez-la macérer pendant 1 heure.

2. Équeutez les fraises, séchez-les et coupez-les en deux. Épluchez les pommes, ôtez le trognon et les pépins puis coupez-les en gros morceaux.

3. Placez ensuite les pommes, les fraises, la rhubarbe (et son jus) dans la cuve avec le sucre blond et lancez le programme SOUPE MOULINÉE.

Cook Expert ■

Modifiée le 02/09/16

© photos Sandra Mahut

© 2014 Hachette Livre (Marabout)