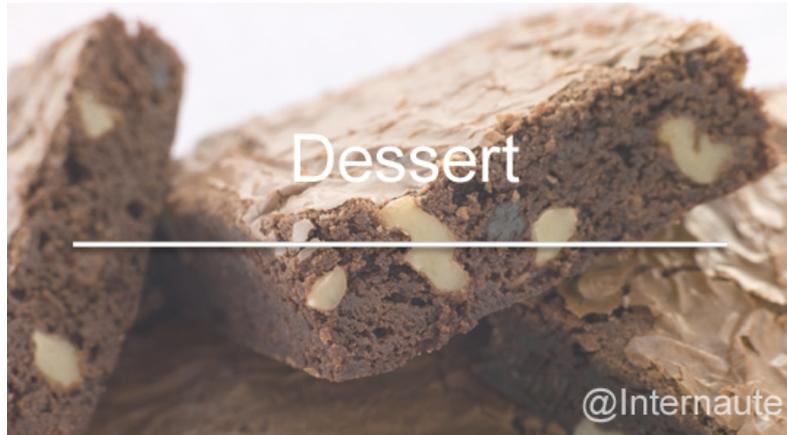


# COMPOTE POMMES PRUNEAUX

Recette proposée par Soso



---

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

---

**Ingrédients :** 6 personnes

- 6 grosses pommes - 6 pruneaux dénoyautés

---

## COMPOTE POMME PRUNEAU SANS SUCRES AJOUTES

1. Eplucher, évider avec un éplucheur manuel. Couper chaque pomme en 8. Mettre dans la cuve.
2. Ajouter les pruneaux coupés en 2. Ajouter un demi verre d'eau.
3. Lancer sur le programme EXPERT vitesse 2A, 30 min, 100°C.
4. Relancer vitesse 13, 1 min sans chauffer.
5. Servir tiède ou laisser refroidir dans des ramequins.

### **Astuce du chef :**

Servir avec une boule de glace vanille

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : SOSO