

Pommes au coulis de poire *à l'orange*



Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 15 minutes

- 4 pommes à cuire (type boskop ou jonagored)
- 1 poire mûre
- 2 oranges
- 70 g de sucre ou 50 g de cassonade
- 1/4 de c à café de cannelle ou 1/2 gousse de vanille grattée

Épluchez les fruits.

Épépinez la poire et les pommes.

Coupez les pommes en quatre et placez-les dans le panier cuisson.

Coupez la poire en petits morceaux et placez-les dans le bol

Pressez les oranges. Versez le jus obtenu dans le bol avec les morceaux de poire.

Ajoutez le sucre ou cassonade, la cannelle ou vanille.

Insérez le panier dans le bol et programmez **15 minutes/varoma/vitesse 1** en ôtant le gobelet.

A la fin de la cuisson, mixer pendant **5 secondes/vitesse 7**.

Répartissez les pommes dans des coupelles et nappez avec le coulis.

Dégustez tiède ou froid avec une glace vanille et des petits biscuits.

Source : Livre Top chrono ! Thermomix