

Compote pommes et fraises

Ingrédients

- 4 pommes pelées
- 1 tasse de fraises fraîches ou congelées
- 1 lime
- 2 c. à thé d'épice cannelle-vanille

Instructions

1. Placer les pommes pelées dans le Rapido-chef et tourner pour avoir de gros morceaux.
2. Placer ensuite les pommes et les fraises dans le 3 litres de la TupperOndes.
3. À l'aide du Presse-agrumes, presser le jus d'une lime sur les fruits.
4. Ajouter le mélange cannelle-vanille et bien mélanger.
5. Cuire en superposition avec la quiche 15 minutes (si préparé seul dans un Chof-é- sert 8 minutes à 80 % ou jusqu'à ce que les pommes soient bien tendres.
6. Après la cuisson, placer le mélange dans l'Extra-chef et réduire en purée.