Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Compote de fraise, myrtille et patate douce

Dessert mag41 compote

Imprimer

Commenter

Préparation:

Ingrédients

- 300 g de fraises
- 100 g de myrtilles
- 150 g de patate douce
- 1 pomme Golden
- 1 c. à c. de cannelle en poudre

1. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Équeutez et lavez les fraises, rincez les myrtilles et épluchez la pomme.
3. Pelez et découpez la patate douce en cubes réguliers puis déposez les morceaux sur le tamis du Vitaliseur pour 10 minutes de cuisson.
4. Pendant ce temps découpez les fruits en petits morceaux et déposez-les dans la soupière en céramique du Vitaliseur. Ajoutez la cannelle et la patate douce précuite dans la soupière puis déposez-la sur le tamis pour 15 à 20 minutes de cuisson.
5. Mixez le tout afin d'obtenir une compote bien lisse.

Une recette réalisée par Elena Bogdan Bejoyfood pour le magazine #41 (avril mai juin) sur le B.a-ba que vous pouvez acheter à l'unité ici.

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d’asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Instagram