

Salade tiède de pommes et poires

Les ingrédients pour 4 personnes

4 pommes
4 poires
3 sachets de tisane verveine-menthe
3 cuil. à soupe d'édulcorant
1 cuil. à soupe de cannelle en poudre

Préparation ⌚ 10 min

Cuisson 🕒 10 min

Coût €

Difficulté 🍴

1 Épluchez les pommes et les poires et coupez-les en morceaux. Faites chauffer 50 cl d'eau à la bouilloire.

2 Versez l'eau bouillante dans une casserole. Ajoutez les sachets de tisane et laissez-les infuser 3 ou 4 min. Puis ajoutez les fruits en morceaux, l'édulcorant et la moitié de la cannelle. Mélangez.

3 Faites chauffer la casserole à couvert et à feu doux 10 min environ : vous obtenez ainsi des fruits pochés. Répartissez les fruits dans 4 verres transparents. Versez le jus de cuisson par-dessus et saupoudrez le tout du reste de cannelle en poudre.

5 mn. les fruits doivent rester croquants



astuces

Pour cette recette, choisissez des pommes adaptées : belle de boskoop, jonagold ou pink lady. • Pour gagner du temps, lavez bien les pommes et coupez-les en morceaux sans les éplucher.