

Nectare de Pommes

Quand il fait froid dehors, on cherche à se réchauffer dedans ! Vous pouvez bien sûr vous réconforter avec un [chocolat moussé](#) ou faire un nectare de pommes à consommer chaud ou froid !



Ingrédients :
3 pommes acidulées
Le jus d'1 citron
80 à 100g de sucre
900 g d'eau
Cannelle et épices selon vos goûts

Mettre l'eau, le sucre et le citron dans le bol de Mister T et régler 10 mn à 90° vit 1

Pendant ce temps, éplucher et épépiner les pommes.

Ajouter les pommes et mixer le tout 1 mn vit 10.

Consommer aussitôt chaud, comme une tisane ou bien verser immédiatement le nectare de pomme très chaud dans une bouteille bien propre, remplir, fermer et coucher la bouteille jusqu'au complet refroidissement.

Il se conserve ainsi plusieurs jours au frigo. Vous pourrez le déguster froid ou le réchauffer selon vos envies !

A noter : Pensez à bien agiter la bouteille pour mélanger la pulpe !

l'ATELIER *au bord de Lo* – Cours de cuisine pour Tous

Laurence COULON - 06 99 56 70 70 - www.latelieraubordelo.fr

l'ATELIER *au bord de Lo* – Cours de cuisine pour Tous

Laurence COULON - 06 99 56 70 70 - www.latelieraubordelo.fr