

MOUSSE AUX POMMES À LA CANNELLE ET GARNITURE AUX SUPERALIMENTS

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

- 2 Pink Ladys
 - un peu de jus de citron
- 1 dl de jus de pomme
 - un peu de cannelle
- 1 dl de crème entière
 - mélange de superaliments en garniture

Rita Angleone



HEUREUSEMENT
IL Y A



PRÉPARATION, ENV. 30 MIN.

1. Éplucher les pommes, les couper en dés et les arroser de jus de citron.
2. Faire cuire les dés de pomme avec le jus de pomme et la cannelle à feu moyen pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
3. Laisser refroidir légèrement la préparation aux pommes, puis la réduire en purée fine.
4. Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme, puis l'incorporer délicatement à la purée de pommes.
5. Répartir la mousse dans 4 verres à dessert, laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins 90 à 120 minutes, puis garnir de la garniture avant de servir.