



Garniture pommes, amandes, cannelle

Ingrédients :

- Ingrédients :
- 450g de pommes
- 150g de purée d'amandes
- ½ citron
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 pincée de sel
- Amandes effilées

Préparation :

- Éplucher et couper les pommes.
- Mettre dans une casserole, les pommes, la purée d'amandes, le jus du citron, le miel, le sel et la cannelle. Cuire environ 20 minutes.
- Mixer la préparation encore chaude.
- Laisser refroidir puis réserver au frais.
- Tartiner sur le produit de votre choix.
- Parsemer d'amandes effilées pour le côté croquant
- Régalez-vous !



A noter, pour un gain de temps, les pommes peuvent être remplacées par de la compote de pommes sans sucre ajouté, ainsi, la préparation peut être mélangée ou mixée sans cuisson préalable. Pour plus de saveur, les amandes peuvent être torréfiées préalablement

