

La Compote de pommes de Doudou

Douce et Chic comme Doudou



Ingrédients :

- 1,5 Kg de Pommes

- 2 Blancs d'oeufs
- 60 g Sucre glace
- Sucre en poudre

Ustensiles:

- 1 Casserole
- 1 Ecrase purée
- 1 Moule à soufflé
- 1 Robot pâtissier ou batteur électrique
- 1 Chalumeau de cuisine

Préparation:

- Eplucher les pommes et les couper en morceaux
- Mettre dans une casserole et réduire en compote à feu doux à couvert
- Ecraser les pommes
- Mettre dans un moule à soufflé et laisser refroidir
- Monter les blancs en neige puis ajouter le sucre glace et continuer à battre
- Répartir les blancs sur les pommes
- Faire des vagues
- Dorer au chalumeau

Bon appétit !