

Compote abricot, pomme, miel au thermomix

Informations

Préparation : 2 min	Cuisson : 7 min	Durée : 9 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 4	Etapes : 6	Astuces : 14	

Ingrédients

4 abricots
2 pommes
1 CàS de miel
1/2 gobelet d'eau

Etapes

Avec le thermomix TM31, TM5 ou TM6, vous allez cuisiner de gourmandes compotes, comme cette compote à l'abricot parfumée au miel :

Â»

Eplucher chaque pomme et enlever les pépins. Les couper en 4 et poser les morceaux dans le bol du thermomix.

Â»

Laver les abricots, les couper en 2, enlever les noyaux et les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Fermer le bol et mettre le gobelet, puis régler 10s sur la vitesse 5.

Â»

Ajouter l'eau, fermer le bol du thermomix sans mettre le gobelet.

Â»

Régler 7 minutes sur 70°C à la vitesse 2.

Â»

Ajouter le miel et régler 30s à la vitesse 8.

Le thermomix est un excellent robot culinaire pour préparer vos compotes. Vous allez vous régaler. Miam ;)