

Petites pommes cuites au vanille, anis étoilé et avocat



Ingrédients

- 10 à 15 Petites pommes (avec la peau, en morceaux)
- Brassica Huile de Colza Culinair Verstegen ou du beurre
- 1/2l Eau
- 6 à 8 Anis étoilés Verstegen
- 1 à 2 Gousses de vanille Verstegen
- Avocat
- Menthe fraîche
- Cacao Pepper Allspice Raspberry PURE Verstegen

Méthode

1. Cuisez les petites pommes dans du beurre et réservez-les.
2. Amenez l'eau contenant les épices à ébullition. Retirez du feu et laissez reposer 10 minutes.
3. Ajoutez le sucre et laissez-le fondre lentement (remettez sur le feu si nécessaire).
4. Nappez les petites pommes avec du topping.
5. Servez avec de l'Avocat ou de la glace vanille et de la menthe. Assaisonnez

avec le Cacao Pepper.

Variation

SMART BOOSTERS : Baie des Incas, Canneberges, Huile de Colza. Pour un boost supplémentaire : Noisette Anis étoilé : Antioxydant, maux de ventre et voies respiratoires. Vanille : Aphrodisiaque, contient des vitamines, des minéraux, du sélénium et du manganèse.

Cette recette est de VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be