

# Mini-Cocotte de Pommes aux Amandes By Cath

PANIER VAPEUR INTERNE



MINI BOL



## Nombre

4 personnes

## Préparation

10 minutes

## Cuisson

30mn

4 MINI COCOTTES  
(Ou 4 Ramequins qui entrent  
dans le panier vapeur interne)



Version avec le robot Companion



COOKING By Cath

Dessert

## INGREDIENTS :

- 2 pommes à cuire (reinette ou canada), taille moyenne
- 1 petit suisse (60g)
- 1 œuf
- 1 sachet sucre vanillé
- 2 Tbsp<sup>[1]</sup> poudre d'amande
- 4 abricots sec
- 4 càc sirop d'érable.
- 1 càs éclats de pistache torréfiés.

## ETAPE N°1

### Accessoires :

Mini Bol

### Paramètres :

Vit.4/--/30s

- Installer le mini bol dans la cuve du Companion.
- Ajouter le petit suisse, l'œuf, le sucre vanillé et la poudre d'amandes.
- Verrouiller les couvercles et lancer le robot à la vitesse 4 pendant 30 secondes.

## ETAPE N°2

- Eplucher les pommes et les couper en lamelles.
- Disposer une couche de celles-ci dans le fond des mini cocottes (ou de ramequins dont la taille est compatible avec le panier vapeur interne).

- Répartir une cuillère du mélange aux amandes.
- Disposer une nouvelle couche de pommes (réserver 4 belles lamelles pour chaque mini cocotte)
- Répartir le reste de la préparation aux amandes.
- Disposer les 4 dernières lamelles de pommes
- Arroser d'1 cuillère à café de sirop d'érable.
- Ouvrir les abricots secs en deux et les positionner en mettant la face coupée vers les pommes.
- Parsemer d'éclats de pistaches torréfiés.
- Fermer les mini cocottes (Ou filmer les ramequins)

## ETAPE N°3

### Accessoires :

Panier Vapeur Interne

### Paramètres :

Steam P1

---/100°C/30mn

- Disposer les mini cocottes dans le panier vapeur interne du Companion.
- Verser 700ml d'eau dans la cuve<sup>(6)</sup>
- Positionner le panier vapeur interne.
- Verrouiller le couvercle et lancer le programme Steam P1 pour 30 minutes.

- Laisser tiédir avant de déguster.



### Micromesures en cuisine (norme anglosaxonne) :

1/8 tsp = 0.62 ml	3/4 tsp = 3.75 ml	1/2 Tbsp = 7.5 ml
1/4 tsp = 1.25 ml	1 tsp = 5.00 ml	1 Tbsp = 15 ml
1/2 tsp = 2.50 ml		



[1]

### <sup>(6)</sup> Optimisation de l'espace avec une cuisson sur 2 niveaux :

Ajouter dans la cuve : 8 à 10 pommes de terre de taille moyenne ou quelques carottes coupées en tronçons de 5 cm que vous utiliserez lors d'un prochain repas.