



# Recette

## PURÉE DE POMMES

Donne 4 portions de 125 ml

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

### INGRÉDIENTS

- 1,5 kg (3 livres) (environ 10 pommes) de pommes
- 125 ml (1/2 tasse) d'eau

### PRÉPARATION

1. Laver, peler et retirer le coeur des pommes.  
Trancher les pommes.
2. Dans une grande casserole, mettre les pommes et l'eau.
3. Amener à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter environ 20 minutes ou jusqu'à ce que les pommes soient tendres.
4. Au robot culinaire, réduire en purée le contenu de la casserole.



Retrouvez d'autres magnifiques recettes comme celle-ci  
dans **Plaisir à bien manger** disponible à la boutique **educatout**.