



Café

Café façon Pomme-Citronnelle

Pomme-Citronnelle



NESPRESSO®

Café façon Pomme-Citronnelle

Pomme-Citronnelle

- **Temps de préparation :**
30 minutes pour la compote
10 minutes au réfrigérateur
- **Difficulté de réalisation :** Moyenne
- **Ingrédients** pour 15 pièces de financiers :
 - 1 pomme Granny Smith
 - 1 bâtonnet de citronnelle
 - 5 g de Cassonade
 - 2 cl d'eau
 - Quelques morceaux de gingembre
- **Grand Cru Nespresso recommandé :**
Indriya from India
- **Préparation :** Coupez les pommes en quatre et la citronnelle en deux puis mettez le tout dans une casserole avec le sucre et l'eau. Laissez cuire la compote avec un couvercle jusqu'à la fin de la cuisson. Passez ensuite les pommes au presse purée (ou tamis) et ajoutez un peu de sucre si nécessaire. Versez dans les verres, puis placez-les au réfrigérateur avant d'ajouter le Grand Cru. Réalisez ensuite une mousse de lait onctueuse en appuyant sur la touche « One-touch* » de votre Lattissima+. Découpez 1 à 2 bâtonnets de pommes pour le décor.
- **Le conseil de Michel Roth :** Vous pouvez remplacer le sucre cassonade par du miel du Gâtinais.

* en une seule touche



ADM agit pour l'environnement

10-31-1947 / Certifié PEFC / pefc-france.org

