







RECETTE

Course aux pommes

INGRÉDIENTS

 Courge :	500 g
 Pommes :	5
 Sucre :	150 g
 Raisins secs :	25 g
 Lait :	125 mL
 Eau :	1/2 L

PRÉPARATION

-  Couper la courge en petits cubes,
-  Couper les pommes en rondelles,
-  Réunir tous les ingrédients dans une sauteuse,
-  Faire mijoter pendant 1 heure,
-  Servir tiède.

VARIANTE

Ajouter de la cannelle en fin de cuisson et arroser de crème fraîche.

CRÉDITS : La cuisine Slave - Éd. SAEP