



LA POMME FRITE

Ingrédients :

pommes (différentes couleurs)
miel
confitures : figue, prune, rhubarbe, fruits rouges
crème de marron



ustensiles :

couteaux
assiettes
verrines



Recette :

- 1) Bien laver et sécher les pommes.
- 2) Couper chaque pomme en bâtonnets (tout en gardant la peau) en taillant dans la hauteur du fruit pour former des frites.
- 3) Préparer les verrines avec du miel, les différentes confitures et la crème de marron.
- 4) Déguster les frites trempées dans le miel ou la confiture.