



Plats d'accompagnement

Autre

Mousseline de pommes à l'anis étoilé, cannelle et gingembre

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 cuillère à soupe rondelle de citron
3 centimètres de gingembre (râpé)
2 cuillères à soupe de miel
1 bâton de cannelle
4 pommes (Elstar)
2 anis étoilés

Méthode de préparation

Épluchez les pommes et enlevez les trognons. Coupez-les en petits morceaux.

Avec le couvercle sur la casserole portez à ébullition les morceaux de pommes avec l'anis, la cannelle, le gingembre râpé, le miel et un filet d'eau.

Laissez ensuite les pommes encore cuire quelques minutes. Enfin ajoutez le zeste de citron.

