

Lait | pomme | noix | citron | thym citron

Crème glacée

8 dl de lait de foin
16 g de glucose
80 g de sucre cristallisé
3 g de stabilisateur, disponible sur Amazon
40 g de lait en poudre
1 feuille de gélatine



1. Chauffer le lait, le glucose, le sucre, le stabilisateur et le lait en poudre à 85 °C. Ajouter ensuite la gélatine.
2. Laisser refroidir la masse et congeler dans une sorbetière.

Compote de pommes

400 g de pommes **Boskop**, finement râpées
100 g de raisinée de pomme

1. Recouvrir les pommes de raisinée de pomme et laisser mijoter 3 minutes sur le feu. Laisser refroidir.

Crumble de noix

75 g de beurre de cuisine
75 g de sucre
100 g de farine blanche
50 g de noix, moulues
1 pincée de sel et d'épices pour pain d'épices

1. Découper le beurre de cuisine en cubes et bien le frotter avec les deux mains avec la farine blanche, le sel et les épices.
2. Préchauffer le combi-four vapeur à 170 °C et cuire au four environ 20 minutes.