

Recette

# Purée de pommes crues



La purée de pommes crues est une alternative à la compote et permet d'incorporer facilement des produits crus en texture modifiée dans le menu ! Une recette rapide et facile.

## INGRÉDIENTS

(100 portions)

- 800g de pommes bio entières équeutées
- 100g de liquide (type jus de pomme)
- 10g de texturant spécial fruits crus (type nutrifruix), se référer à la fiche technique du texturant pour adapter la bonne dose

## DÉROULÉ DE LA RECETTE

Mixer les pommes, le liquide et le texturant pendant 5 minutes (à moduler selon la fiche technique du texturant utilisé).

La purée doit être lisse.

Pensez à adapter les quantités selon le nombre de résidents.

Bon à savoir : cette recette s'adapte avec tous les fruits sauf les ananas !

*Recette proposée par Le Chef des Jardins du Bessat, Saint-Chamond*