

*Compote pommes & sucrose du Berry  
à la vanille et au fromage blanc*



# Les jeunes réveillent les légumes anciens

rencontres culinaires à  
l'abbaye de Noirlac  
28 mai 2019



Recette de la  
classe ATMFC du lycée  
Jean Moulin  
St Amand Montrond (18)

Contact :  
ce.0180026f@ac-orleans-tours.fr



## Compote de Sucrine du Berry et pommes, vanille, fromage blanc

pour une dizaine de petites verrines :

- 300g de chair de sucrine
- 3 belles pommes pour compote
- 1 gousse de vanille
- le jus d'une d'orange
- 1dl d'eau
- 100g de cassonade
- 500g de fromage blanc
- Chocolat amer

Coupez la chair de la sucrine en morceaux.

Pelez, épépinez et coupez en dés les pommes.

Mettez dans une casserole les morceaux de sucrine, de pommes, le jus d'une orange, la gousse de vanille fendue en deux, l'eau, puis mélangez.

Faites cuire à feu doux et à couvert pendant 30 à 35 min en remuant régulièrement.

En fin de cuisson, retirez la gousse de vanille, ajoutez à la compote la cassonade, mélangez.

Versez la compote dans un robot, mixez finement.

Dressez les verrines en disposant successivement une cuillère de compote, une de fromage blanc, deux fois de suite.

Décorez en saupoudrant de chocolat amer.