

## VERRINES DE COMPOTEE DE POMMES RHUBARBE



**INGREDIENTS** : Quantité pour 12 verrines Atoll 11 cl)

- 1 pot de 340 gr de confiture Bonne Maman de Rhubarbe
- 1 pot de 600 gr de compote de Rhubarbe 3/4 (AUCHAN)
- Environ 1 kg 100 de pommes épluchées
  - 2 pommes Golden
  - 2 pommes Pink Lady
  - 2 pommes Reinettes Canada
  - 2 pommes Royal Gala
  - 2 pommes Booskop
- 1 citron vert et 1 citron jaune

**PREPARATION** :

- Eplucher et évider les pommes . Couper les pommes en petits quartiers et les recouvrir des 2 jus de citrons.
- Mettre la confiture et la compote au fond du plat en mélangeant bien le tout.
- Recouvrir la rhubarbe des pommes en cubes.
- Mettre au four à 180° .
- A mi-cuisson, sortir le plat du four et mélanger pommes et rhubarbe.
- Remettre au four.
- Mettre dans les verrines une fois tiédies.
- Servir avec un nuage de sucre glace.