

Compote de petits fruits

Vous désirez une sauce sucrée pour le petit déjeuner ou vos desserts, utilisez cette recette facile à préparer!

Ingrédients :

900 g (3 tasses) de vos petits fruits préférés (fraises, bleuets, framboises, baies mélangées, etc.)

100 g (½ tasse) de sucre blanc

2,5 ml (½ c. à thé) de zeste de citron

Juice d'un ½ citron

10 ml (1½ c. à soupe) de fécule de maïs

85 ml (⅓ tasse) de jus de pommes

Préparation:

1. Battre ensemble tous les ingrédients sauf les petits fruits, déposer dans le panier du cuiseur de riz et ajouter les petits fruits.
2. Fermer le couvercle, sélectionner le réglage de cuisson à la vapeur (Steam), régler la minuterie à deux minutes, puis appuyer sur la touche de mise en marche (Start). Le compte à rebours s'amorce après le début de l'ébullition du mélange.
3. Après le signal sonore, retirer la compote du panier. Une fois refroidie, la compote est prête à servir.