## **GUIRLANDE DE POMMES SECHEES**

M Acc

Accompagné d'un adulte

**PARTS** 

**PRÉPARATION** 

SECHAGE

10

15'

6h

## Matériel:

Planches à découper, couteaux, cordes ou plaques pour le four



## LES INGRÉDIENTS

20 pommes

Variante: agrumes, poires, bananes....

## LES ÉTAPES



- 1. Laver les pommes et les couper en rondelles d'épaisseur régulière, de façon à avoir le trou du trognon au milieu de la rondelle.
- 2. Enfiler les rondelles de pomme par le trou sur une ficelle. Pendre cette ficelle dans un endroit au sec, si possible à l'obscurité. Si vous possédez un poêle à bois, vous pouvez par exemple accrocher la guirlande au dessus; vos rondelles seront sèches en quelques jours.

Variantes: si vous possédez un déshydrateur, il vous suffira de disposer les rondelles sur l'une de ses grilles et de le régler sur le mode correspondant. Une autre méthode consiste à disposer les rondelles sur un plaque de four et à les cuire à très faible température (environ 57°C dans l'idéal) jusqu'à séchage complet des rondelles (la durée nécessaire dépendra de leur épaisseur et de la température de votre four)







