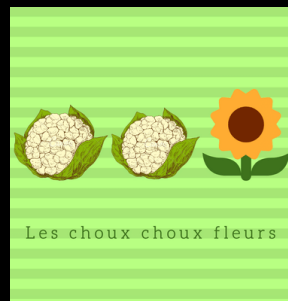


NOS RECETTES DE POMMES ANTI-GASPI



1



**Notre jus de pommes
avec les épluchures, les
pépins et les trognons .**

2



Les chips de pommes

3



**Tisane verveine du jardin
et pommes séchées**

4



Le compost



Recette des chips de pommes

Les ingrédients:

- des pommes



Les étapes:

- éplucher et trancher les pommes à l'aide d'un éplucheur.
- couper les tranches en morceau.
- disposer les pommes sur les grilles du deshydrateur et laisser sécher 8 à 10 heures.



Recette de jus d'épluchures de pommes

Les ingrédients:

- le reste des pommes (épluchures, pépins, trognon)
- un citron
- 3 litres d'eau
- 100 grammes de sucre
- cannelle
- verveine



Les étapes:

- mettre tous les ingrédients dans la casserole.
- cuire 5 min à ébullition puis 20 min sur feu doux.
- filtrer le jus.
- servir tiède ou froid.

