

Compote de pommes

Recette proposée par Véro, Economique,

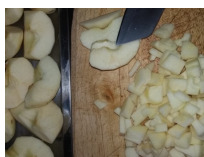
Préparation: 15 minutes Cuisson: 30 minutes



Les ingrédients:

- 1kg de pommes
- 80g de sucre roux
- 1 gousse de vanille
- 3 cs d'eau

Comment faire:



1) Je prépare les pommes, je les épluche, puis je les coupe en petits morceaux. -



2) Je mets les morceaux de pommes dans une casserole avec le sucre de canne roux, la gousse de vanille et 3 cuillère à soupe d'eau. -



3) Et je fais cuire à feu doux. -



4) Jusqu'à ce que les pommes rendent l'eau. -



5) Une fois les pommes cuites, je sorts la gousse de vanille et je les mixe pour ne plus avoir de morceaux dans ma compote. -



6) Voilà c'est prêt à être dégusté. -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !

2023 - www.simplement-cuisine.fr