

Compote de pommes

CUISIMAGES

Réf :
5909

Type :
Fruits

Préparation :
10 min
Repos:

Cuisson :
15 min

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 4/6 personnes

- 4 pommes
- 3 cuillères à soupe de sucre de canne
- 125 ml d'eau



Faites bouillir 125 ml d'eau.

Pelez les pommes.

Coupez les en 2 pour ôtez les pépins et les queues.

Coupez les ensuite grossièrement en dés.

Déposez les fruits dans la casserole d'eau bouillante avec le sucre.

Faites cuire pendant 15 min sur feu modéré en mélangeant de temps à autre.

Servez tiède ou froid avec de la chantilly.



Conseils
Variante
Vin

Surveillez attentivement la fin de cuisson.
Servez avec de la glace à la vanille.