



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 15mn

COMPOTE DE POMMES

INGREDIENTS:

1,5 Kg de Pommes
70 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
25 cl d'eau
20 g de beurre
Une pincée de cannelle

METHODE :

Beaucoup d'entres nous on le souvenir de cette odeur qui parfumait la maison de nos grands-mères, subtile mélange d'odeurs de pommes et de cannelle, agrémentées d'un soupçon de vanille.

Commencez par éplucher les pommes, puis ôtez le cœur et les pépins. Coupez-les en dés, et faites les revenir 2 à 3 minutes dans le beurre à feu doux. Ajoutez le sucre en poudre, ainsi que le sachet de sucre vanillé, mélangez et laissez fondre le sucre avant d'ajouter l'eau.

Cuire à feu doux pendant 40 à 45 mn, jusqu'à ce que les pommes s'écrasent facilement à la fourchette. Retirez la compote du feu, puis soit vous la mixez, soit vous écrasez les pommes à l'aide d'une fourchette, en remuant de temps à autres avec une cuillère en bois. Cette dernière façon permet d'avoir une compote avec quelques morceaux dedans, ce qui est parfait pour une tarte aux pommes par exemple. Pour finir, ajoutez la cannelle et laissez refroidir.

A déguster sans modération, seule ou dans de nombreuses pâtisseries !