

Compote de pommes

Pour 500g de compote : 700g de pommes (coupées, épluchées) – 6CS de bon miel doux (A éviter les miels trop forts comme celui de châtaigner) – 30cl d'eau minérale (ou filtrée) – 1 jus de citron – 1CS d'extrait de vanille.

Dans une sauteuse mettre l'eau, le jus de citron, le miel et la vanille. Epluchez vos pommes et coupez-les en morceaux grossiers. Placez-les de suite dans la sauteuse (le citron évitera qu'elles noircissent).

Mettre sur un feu fort couvert. Une fois que l'ébullition commence, baissez sur feu doux et retirez le couvercle. Laissez cuire environ 30min.

Mixez votre compote (ou laissez en morceaux si vous préférez).

A dégustez seule, avec un fromage blanc ou à mettre dans un fond de tarte aux pommes !

Compote de pomme express

Prendre quelques pommes, les éplucher, les couper en morceaux en retirant le cœur.

Mettre dans un bol assez grand (qui va au micro onde). ajouter une ou deux cuillères à café d'extrait naturel de vanille. Un peu de jus de citron et un 10cl d'eau (pour au moins 5 pommes)

Placer 10/15min au micro-onde sans couvrir. Laisser tiédir.

Vous pouvez la passer au mixeur si vous préférez une compote plus lisse. Et même ajouter de la cannelle pour les amateurs

!!

Miam !