

Compote Pommes/Poires Miel et pointe de citron

C'est toujours bon une compote. Surtout quand elle est faite maison. C'est la fin de la saison, alors on profite des poires et des pommes ! On sort un bon miel et le tour et jouer !

Pour 4 personnes : 4 pommes – 5 poires – 2CS de miel de châtaignier – 2CS de jus de citron – 20cl d'eau minérale (ou filtrée).

Pelez tous vos fruits. Coupez-les en dés. Placez le tout dans une casserole anti-adhésive. Couvrez avec le jus de citron, l'eau et le miel.

Placez la casserole sur doux/feu moyen. Laissez compoter +ou- 30min en fonction de la tailles de vos morceaux de fruits.

Quand les fruits sont bien fondants, c'est prêt. Vous pouvez mixer votre compote si vous l'aimez lisse.

Servez en dessert ou au gouter avec un yaourt nature, une boule de glace ou juste avec des spéculoos !

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 !