

Compote de pommes



Pour 6 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

- 1 kg de pommes
- 2 c à soupe de cassonade (ou sucre semoule)
- 2 c à soupe d'eau
- 1 gousse de vanille
- 1/2 citron

Lavez et épluchez les pommes.

Retirez le trognon et coupez-les en petits morceaux, ceci évitera de les faire cuire trop longtemps.

Mettez les morceaux de pommes dans une casserole avec l'eau et la cassonade (ou le sucre), la gousse de vanille coupée en deux et grattée pour récupérer les grains.

Faites cuire à feu doux à couvert pendant 20 minutes. Selon la variété de pommes, vous pourrez vous passer de mixer les pommes en fin de cuisson ce qui fut mon cas.