

# Compote de pommes

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 15 minutes

Portion: 6

## Ingrédients:

- 1 kg (2,2 lbs) de pommes
- 1/2 tasse d'eau ou de jus de pomme naturel
- 2 c. à soupe de sucre granulé ou sucre d'érable granulé
- 1 c. à thé de vanille
- 1/4 c. à thé de cannelle ou de muscade

1. Sur feu moyen-vif, porter à ébullition l'eau dans un chaudron pouvant contenir tous les ingrédients.
2. Peler, laver et couper en quartier les pommes.
3. Plonger les pommes dans le jus de pomme pendant 12 minutes couvert. Ne pas remuer.
4. Après 12 minutes, ajouter le sucre et la vanille.
5. Remuer pour faire dissoudre le sucre puis retirer immédiatement du feu.
6. Verser dans des pots stérilisés.

Les pommes suggérées pour cette recette sont: Mc Intosh, Cortland.

Tous droits réservés

