COMPOTE DE POMME

Ingrédients :

1,5 kg de pomme

2 sachets de sucre vanillé

1 gousse de vanille

un peu d’eau

citron

PRÉPARATION:

1. Peler et retirer le trognon des pommes. Les couper en dés. Arroser de jus de citron pour éviter que les pommes ne noircissent.
2. Déposer les morceaux de pommes dans une casserole et ajouter le sucre vanillé et les grains de la gousse de vanille. Verser un peu d’eau au fond de la casserole.
3. Laisser cuire à feu doux à couvert pendant une vingtaine de minutes en remuant de temps en temps.
4. Une fois les pommes bien tendres, les réduire en compote en laissant des morceaux ou non.
5. Laisser la compote de pommes refroidir avant de la servir !
Les conseils de Nina :

Ici, on a choisi la vanille pour parfumer la compote mais vous pouvez saupoudre avec un peu de cannelle pour varier les plaisirs. N’hésitez pas à sucrer un peu plus si vos pommes ne sont pas sucrées de base.