

# COMPOTE DE POMME



## PREP TIME

- Prep | 40 min
- Cuisson | 25 min
- Conservation | 7 jours
- Quantité | 700 gr

## PRÉPARATION

- 01** Eplucher les pommes, enlever les trognons et les couper en dés.
- 02** Verser dans un faitout l'eau, le sucre, la cannelle ainsi que les pommes.
- 03** Couvrir et faire cuire à feu doux pendant 25 minutes.
- 04** À l'aide d'un écrase purée, écraser grossièrement les pommes.
- 05** Placer dans des bocaux. La compote se conserve une bonne semaine au frais.

## INGREDIENTS

- 10 pommes
- 30 cl d'eau
- 2 cc sucre de coco
- 1 cc de cannelle