

COMPOTE POMME & POIRE



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- 2 pommes (= 200g)
- 1 poire (= 100g)
- Eau 100mL
- Miel 1 càc ou 1 sachet de sucre vanillé de 7g
- Cannelle 1 pincée ou grains d'une gousse de vanille 1/4

Astuces :

- Remplacer la poire par la même quantité de framboises ou de kiwis.
- Cette compote peut se réaliser sans sucre ajouté.

Préparation : 10 minutes | Cuisson : 20 minutes
Repos au frais : 1 heure | Pour 2 à 3 personnes

1. Peler les pommes et les poires : enlever le trognon et les couper en cubes (2 cm de largeur).
2. Dans une casserole : faire cuire les pommes et les poires avec l'eau, le sucre, la cannelle ou la vanille pendant 20 minutes sur feu moyen avec un couvercle. Remuer de temps en temps.
3. Mixer le tout et laisser refroidir à température ambiante puis 1h au frais avant de servir.



@Recettes100faim.fr