

COMPOTE POMME & FRAMBOISE



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- 2 pommes = 200g
= 2/3
- Framboises (fraîches ou surgelées) 100g
= 1/3
- Eau 100mL
- Facultatif : miel 1 càc

Astuces :

- Remplacer les framboises par des fraises, des myrtilles, 1 banane, 1 belle poire ou 1 gros kiwi.
- Remplacer le miel par du sucre vanillé.
- Conservation dans une boîte hermétique au frais.

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

1. Peler les pommes, enlever le trognon et les couper en cubes de 2 cm de largeur.
2. Dans une casserole : faire cuire les pommes et les framboises avec l'eau et le miel pendant 20 minutes sur feu moyen avec un couvercle.
3. Mixer le tout pour enlever les grains des framboises.
4. Laisser refroidir à température ambiante puis 1h au frais avant de servir.



@Recettes100faim.fr