

Compote de pommes acidulée



4 personnes



75 minutes



Facile

Ingrédients

- 10 pommes (taille moyenne)
- 2 citrons
- Sucre et sucre vanillé (facultatif)

Préparation

Pelez et retirez les pépins des pommes, ainsi que des citrons.

Coupez-les en quartiers, mettez dans une casserole puis ajoutez de l'eau (celle-ci doit recouvrir les fruits).

Si vous aimez la compote bien sucrée, vous pouvez en rajouter à votre convenance.

Portez à ébullition puis laissez mijoter à feu moyen durant 1 h.

Une fois que les fruits sont bien cuits, passez-les au mixeur (plus le mélange sera mixé, plus la compote sera veloutée).

Vous pouvez déguster immédiatement, ou laisser refroidir.

Remarques :

Si vous rajoutez le sucre vanillé, le citron risque de ne pas avoir autant de goût. Cette recette est très rafraîchissante, et délicieuse avec des petits gâteaux.