COMPOTE DE POMMES MAISON

La compote de pommes est le goûter le plus sain et le plus apprécié des familles. Pelez et coupez les pommes en morceaux, mettez dans une casserole avec un fond d'eau, du sucre et de la cannelle.

Infos

- **Temps de préparation**: 10 mins
- **Temps de cuisson**: 20 mins
- **Portions**: 6 portions

Ingredients

- 1 kg de pommes (mélange de variétés)
- 50g de sucre
- 1 cuillère à café de cannelle
- 5 cl d'eau
- Jus d'un demi citron

Préparation

Etape 1
Pelez, épépinez et coupez les pommes en morceaux.

Etape 2

Mettez les pommes dans une casserole avec l'eau, le sucre, la cannelle et le citron. Laissez cuire 15-20 minutes à feu doux en remuant.

Etape 3
Écrasez à la fourchette pour une texture rustique ou mixez pour une compote lisse. Servez tiède ou froide.