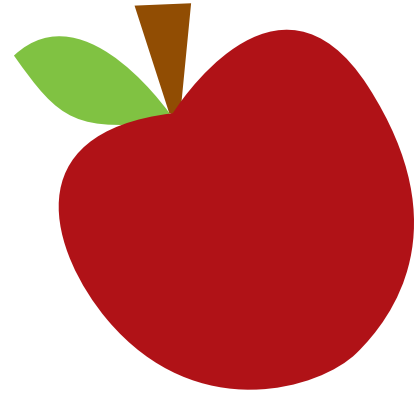


Compote aux pommes



Quantité	Ingrédients
6	pommes coupées en cubes
1 tasse (250ml)	eau
1/4 c. à thé (1ml)	cannelle (facultatif)

Préparation

1. Laver l'extérieur de la pomme.
2. Couper la pomme en cubes.
3. Déposer les morceaux de pommes dans une casserole et ajouter d'eau.
4. Porter à ébullition.
5. Faire cuire les pommes 10 à 15 min jusqu'à ce qu'elles soient tendres et retirer du feu.
6. Réduire les pommes en purée à l'aide d'un pilon à patates, d'un mélangeur à immersion ou d'un mélangeur.

Note: Le temps de cuisson va varier selon la grosseur des morceaux de pommes.



Amuse-toi, sois créatif!

Reprenre la recette en utilisant une différente variété de pommes et/ou en ajoutant des petits fruits de ton choix.

