


# Compote de pommes

environ 8 portions

 simple

 jusqu'à 20 Min.



## Ingrédients:

### Ingrédients:

5 dl d'eau  
120 g de sucre  
1 sachet de Sucre Vanilliné Dr. Oetker  
1 citron, jus  
1 demi citrons , zeste  
1 demi de bâtons de cannelle  
2 clous de girofle  
1 kg de pommes épluchées et tranchées

## Préparer:

Porter à ébullition l'eau, le sucre, le sucre vanillé, le jus et le zeste de citron et les épices. Ajouter les pommes et les cuire à couvert pour qu'elles restent légèrement consistantes.

## Conseils

- En règle générale, cuire les pommes à couvert pour éviter que la partie proche du coeur et des pépins ne brunisse.