

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 vanilliné, 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.