La compote de pommes bio maison

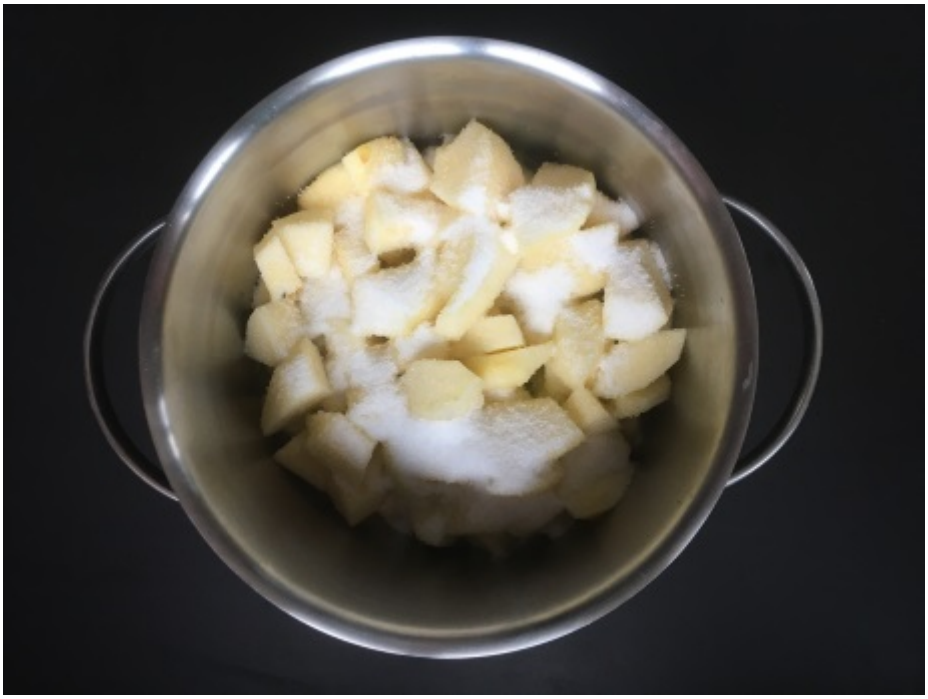
Les ingrédients pour 2

700 grs de pommes bio
50 grs de sucre
30 grs de beurre

Préparation15 mins Cuisson 15 mins Difficulté 1

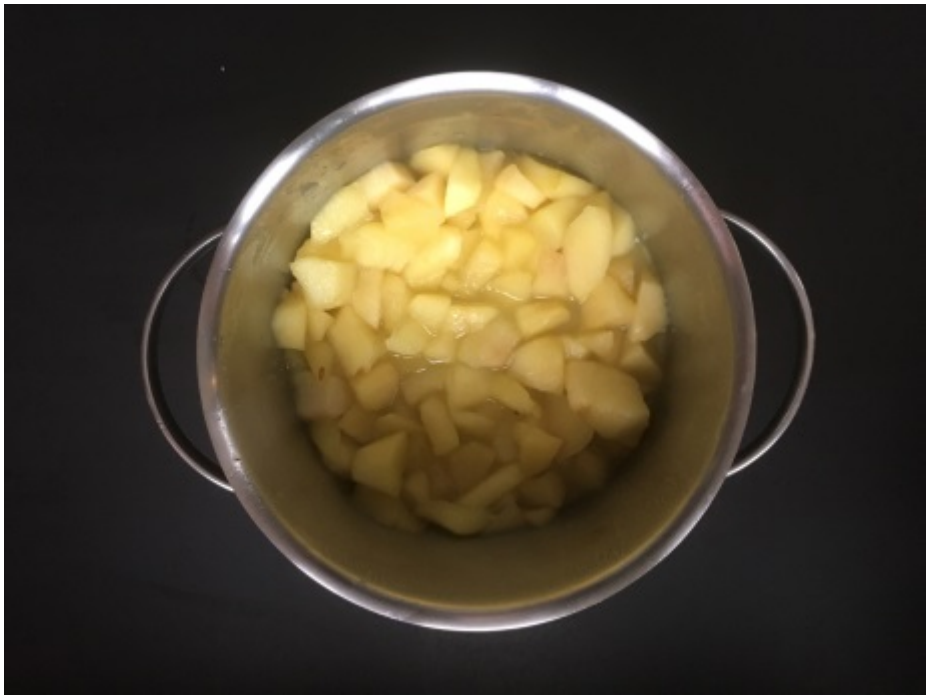
Première étape

Corvée d’épluchage, et oui, tout plaisir mérite un peu d’efforts. Alors avec un bon ustensile on épluche les pommes bio, et on les coupe en petits dés.



On fait fondre le beurre dans la casserole, et on y fait dorer les dés de pommes bio.

On couvre de sucre et on laisse cuire à feu doux 15/20 mins.



Le mélange a la consistance d’une purée grossière, c’est le moment de mixer le tout pour obtenir une succulente compote.

Vous pouvez doser à souhait le sucre, agrémenter de quelques feuilles de menthe, et apprécier tiède.