



PRÉPARATION : 10 MIN
CUISSON : 30-40MIN
PORTION : 1 POT DE ~ 530GR

INGRÉDIENTS

- 800gr de Pommes Golden (poids épluché ~620gr)
- 20gr Sucre (ici Muscovado)
- 1/2 cc Vanille en Grain
- 80-100gr Eau
- Jus de Citron (1 à 2 cs)

COMPOTE DE POMMES

PRÉPARATION

- Eplucher les pommes et retirer le trognon. Placer les pommes au fur et à mesure dans un saladier d'eau froide avec le citron.
- Couper les pommes en petits morceaux (plus les morceaux sont petits plus la cuisson sera rapide).
- Placer les pommes dans une grande casserole, verser la moitié de l'eau, ajouter la vanille et le sucre. Mélanger bien et cuire à feu moyen pendant une trentaine de minutes.
- Remuer régulièrement et ajouter le reste d'eau si nécessaire pour ne pas que cela accroche.
- Ecraser peu à peu les pommes puis lorsque la totalité est bien fondant, couper le feu et passer le tout au mixeur plongeant si vous souhaitez une compote lisse.
- Verser dans un pot propre et sec, fermer et laisser refroidir. Conserver au frais jusqu'à 1 semaine.

Vegan

Conservation : jusqu'à 7j au frais