

Pour  
2 personnes

# Recette de "Compote de pommes"

1 éplucheur économique  
1 couteau - 1 casserole  
1 bol - 1 fourchette



4 pommes  
3 cl d'eau  
1 bâton de cannelle



Laver et éplucher les pommes.  
Les couper en petits dés et les mettre  
dans une casserole. Ajouter l'eau et  
le bâton de cannelle.

Couvrir et faire cuire sur feu doux  
pendant une quinzaine de minutes en  
remuant de temps en temps.

Quand les fruits sont assez tendres,  
retirer le bâton de cannelle et verser  
le tout dans un bol.

Selon la consistance souhaitée, écraser  
les pommes à la fourchette ou mixer.  
Déguster tiède ou froid selon  
votre goût.

## Astuce

Pour varier, vous pouvez utiliser d'autres fruits  
en fonction de vos goûts et de la saison.

