



COMPOTE DE POMMES

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/6784-compote-de-pommes>

INGREDIENTS

- 125 ml (1/2 tasse) d'eau
- 440 g (4 tasses) de pommes McIntosh non pelées, épépinées et coupées en cubes (environ 4 pommes moyennes)

DIRECTIONS

1. Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et les pommes. Laisser mijoter 10 minutes ou jusqu'à ce que les pommes soient molles.
2. Au mélangeur ou au robot culinaire, réduire les pommes en purée lisse. Attention aux éclaboussures. Transvider la compote dans un contenant hermétique et laisser tiédir. Couvrir et réfrigérer 2 heures ou jusqu'à ce que la compote soit complètement refroidie. La compote se conserve 5 jours au réfrigérateur.