

La Compote de Pommes

Ingrédients

2 pommes par personne: Chantecler ou Reinettes
1 cuillère à soupe de sucre par personne
Cannelle

Préparation

Eplucher les pommes et les débiter en huitièmes.
Mettre les pommes dans une casserole et mouiller d'eau aux 2/3 de la hauteur.
Saupoudrer de cannelle (facultatif).
Faire cuire à feu moyen ou assez fort jusqu'à ce que les pommes soient cuites (le couteau doit pénétrer sans problème dans le morceau de pomme).
Ajouter le sucre, mixer.
Servir tiède ou froid.

Variantes

On peut remplacer la moitié ou la totalité des pommes par des poires.
L'été, on peut aussi utiliser des pêches: c'est de la soupe de pêches, que l'on sert très froide.