

Compote pommes coings

L'un de nos tout premiers desserts

Informations :

- difficulté : facile
- pour une dizaine de petits pots
- préparation d'environ 30 minutes
- cuisson d'environ 30 minutes



Ingrédients :

- 6 pommes (variété au choix)
- 3 coings
- 2 cuillères à soupe de miel liquide

Préparation :

- 1) Commencer par peler et épépiner les pommes et les coings.
- 2) Les couper en petits morceaux et les mettre dans une casserole à fond épais sur feu doux et à couvert avec 3 cuillères à soupe d'eau au fond.
- 3) Lorsque les fruits commencent à se démeler, ajouter le miel et poursuivre la cuisson à couvert.
- 4) En fin de cuisson passer la compote au mixer et faire refroidir à température ambiante.

Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

- Avec cette recette, toutes les pommes (mêmes ramollies ou partiellement gâtées) peuvent retrouver une place dans un dessert digne de ce nom !
- Le miel permet d'ajouter douceur et gourmandise à cette recette, sans user du sucre blanc raffiné.
- En écrasant grossièrement les fruits pour qu'il reste des morceaux (plutôt que de passer cette préparation au mixer), cette compote est digne d'une page de livre de cuisine de grand-mère ! A déguster encore tiède avec un petit biscuit pour plus de gourmandise...