

Compote pommes fruits rouges

















Ingrédients :

- 4 pommes
- 350g fruits rouges (cassis, framboises, groseilles)
- 1 sachet sucre vanillé
- 1 cuil à soupe de sucre brun

Préparation :

Peler et couper les pommes en morceaux et les mettre dans une casserole. Ajouter les fruits rouges, je fais un mélange de fruits ramassés dans le jardin et que je conserve au congélateur, mais vous pouvez très bien utiliser des mélanges surgelés que vous trouvez en grande surface.

Ajouter le sucre vanillé, le sucre brun et un petit peu d'eau afin que ça n'attache pas à la casserole, mais attention à ne pas trop en mettre sinon votre compote sera très liquide!!!

Faire chauffer à feu doux et laisser cuire pendant environ 20 minutes, vérifier la cuisson des fruits. Mixer le mélange, vous pouvez aussi le passer au moulin à légumes si vous souhaitez éliminer les petites graines.

Laisser refroidir et vous pouvez déguster!!! accompagnée de petits biscuits c'est délicieux!!!