

Compote pommes-pêches



Ingrédients nécessaires

cannelle : 2cc
eau : 4cs
sucre roux : 3cs
pêche : 3
pomme : 8

Préambule

Il y a des fruits qui commencent à se gâter dans ton jardin ? Rien de tel qu'une bonne petite compote pour les utiliser et les transformer en un tour de main ! Lapinou va t'expliquer comment devenir un as en matière de compotes !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Rince tes fruits, sèche-les et retire la peau. Si des parties sont abîmées, enlève-les. Puis, découpe les fruits en petits morceaux et mets-les dans une casserole.



Etape 2

Ajoute l'eau et couvre la casserole. Fais chauffer le tout à feu moyen pendant 15 minutes.



Etape 3

Ote le couvercle, remue ta compote et ajoute le sucre et la cannelle. Tu peux également ajouter de la poudre de vanille si tu le souhaites. Remue une fois encore et remets le couvercle. Laisse cuire 5 minutes de plus.



Etape 4

Ta compote est prête ! Tu peux choisir sa densité en la laissant cuire plus ou moins longtemps. Plus tu la laisses, moins elle aura de morceaux de fruits. Tu as également le choix de la déguster tiède, chaude ou même froide. Bonne dégustation !

