

*Ecrit par Corinne Lesens
Chef Pâtissière de La Pochette Musicale*

Compoté de pommes aux épices



Temps de préparation: **10min.**

1- Dans une casserole, mesurer:

- 500 g de pommes épluchées, épépinées et coupées en gros morceaux
 - 150 g de sucre
 - 50 g d'eau
 - 50 g de raisins secs
 - 1 bâton de cannelle
 - 2 fleurs d'anis
 - Gingembre (de ½ cc à 1 cc de gingembre en poudre, en fonction de votre goût pour le gingembre)
 - 2 clous de girofle
 - 1 gousse de vanille
- Faire cuire à feu doux, en remuant de temps en temps



2- **Laisser mijoter environ 30 min.,**

jusqu'à ce que les morceaux de pommes deviennent fondants

- NE PAS MIXER. Pour la Szarlotka, il faut garder des morceaux.

Tour de main:

- Mixer la compote pour garnir un fond, dans le cas d'une tarte aux pommes traditionnelle

