



## La compotée de pommes Apple pie

Recette pour 4 personnes. Préparation : 5 min. Cuisson : 30 min.

### Ingrédients

Beurre : 30 g  
Pommes rouges : 6  
Jus de citron : 1/2  
Sirop Apple pie (*Monin*) : 70 g  
Biscuits sablés à la cannelle : 6

### Matériel

une balance ménagère  
un couteau économe  
un couteau vide-pommes  
un couteau  
une casserole  
une cuillère en bois  
un mortier  
quatre coupes ou ramequins



### Réalisation > la préparation

1. Faire fondre le beurre dans la casserole.
2. Peler et évider le cœur des pommes. Couper la chair en rondelles puis en petits dés.
3. Verser les dés de pommes dans la casserole quand le beurre est bien fondu, arroser du demi-jus de citron et mélanger longuement le tout afin de bien enrober chaque morceau de pommes de beurre.
4. Ajouter le sirop Apple pie et mélanger encore. Laisser mijoter à découvert pendant environ 30 minutes en mélangeant régulièrement.
5. Emitter les biscuits sablés à la main ou au mortier.  
*- s'il ne s'agit pas de sablés à la cannelle (type Speculoos ou Bastogne), il faudrait alors penser à ajouter une pointe de cette épice dans la poudre de biscuits afin de la parfumer en accord avec ce dessert -*
6. Servir tiède ou refroidi dans des coupes, saupoudrer d'éclats de biscuits et éventuellement d'une touche de crème fraîche épaisse.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)