

Compote de pommes

Pour garnir une crêpe :

- une belle pomme
- 30 grammes de beurre
- 45 grammes de sucre en poudre
- de la vanille en poudre



Commencer par éplucher la pomme.

- a** Tourner le tout avec une cuillère, puis laisser cuire à feu doux pendant environ 5 minutes dans la casserole.
- b** Ensuite, couper la pomme en petits morceaux.
- c** Après ces 5 minutes, regarder si les pommes se réduisent en compote.
- d** Mettre ces petits morceaux dans une casserole avec le beurre, le sucre et la vanille.

Enfin, garnir la crêpe avec la compote et servir chaud.

d'après Les Recettes d'or de la cuisine