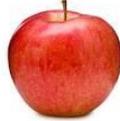


COMPÔTE DE POMMES À LA CANNELLE

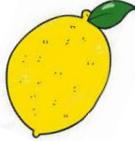
INGRÉDIENTS :

- 1,5 KG DE POMMES (ENVIRON 11 POMMES) 

- 1  VERRE D'EAU 

- 5 SACHETS DE SUCRE VANILLÉ 

- 3  PINCÉES DE CANNELLE 

- 2  CUILLÈRES À CAFÉ DE JUS DE CITRON 

RECETTE :

- 1) ÉPLUCHER LES POMMES. LES COUPER EN PETITS MORCEAUX ET LES METTRE DANS UNE CASSEROLE AVEC L'EAU ET LE RESTE DES INGRÉDIENTS, SAUF LE JUS DE CITRON.
- 2) CUIRE À FEU DOUX PENDANT 20 À 30 MIN, EN REMUANT DE TEMPS EN TEMPS.
- 3) AJOUTER LE JUS DE CITRON PEU AVANT LA FIN DE LA CUISSON.