

Verrines de compote de pommes

Je te propose donc une recette de Compote de Pommes : c'est facile et ça marche à tous les coups !
Ça peut aussi servir de base pour d'autres desserts : fond de tarte aux pommes ou gâteau au chocolat végétal (la compote remplacera les œufs...).

Ingrédients :

- 5 à 10 pommes selon la taille
- Vanille Bourbon
- 1 peu d'eau
- 1 cs d'huile de coco
- 1 poignée de raisins secs (Les faire tremper le temps de la cuisson de la compote)

Recette :

- Couper les pommes en dés.
- Faire fondre l'huile de coco.
- Verser les pommes dans la casserole et remuer pour les enrober de l'huile de coco.
- Saupoudrer de vanille.
- Verser un peu d'eau pour que cela n'accroche pas.
- Faire cuire pendant 20mn en remuant régulièrement que cela n'accroche pas, ajouter un peu d'eau si nécessaire.
- En fin de cuisson vérifier le goût. Ajouter un peu de vanille si nécessaire. Normalement le sucre des fruits suffit. Pas besoins de sucre ajouté.
- Répartir la compote dans les verrines et décorer avec les raisins secs.

Bon appétit

