

Recette compote de pommes, Rose de Berne

Ingrédients :

- 10 kg de pommes
- 100 gr de sucre
- 1 cs de cannelle
- 2 dl d'eau

Matériel :

- une plaque de cuisson
- une spatule
- une planche
- un mixeur
- un couteau
- une casserole
- un éplucheur
- un verre doseur

Préparation : 20 min

Temps de cuisson : 30 min



Préparation :



1. Se laver les mains



2. Laver les pommes



3. Éplucher les pommes et enlever le trognon



4. Couper en brunoise et verser dans la casserole



5. Ajouter le sucre, la cannelle et l'eau



6. Couvrir et laisser cuire en remuant régulièrement



7. Une fois les morceaux de pommes bien cuits, mixer le tout



8. Servir et déguster