

Compote pommes-poires à la cannelle et aux raisins secs

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes)

- 650 g de pommes (ex : Boskop, Jonagold ou Reine des reinettes)
- 650 g de poires
- 1 dl d'eau
- cannelle en poudre
- raisins secs

• Préparation

Epluchez les pommes et les poires. Epépinez-les, coupez-les en morceaux.

Disposez les morceaux de pommes dans une casserole avec un peu d'eau au fond (environ 1 dl). Faites chauffer à feu doux pendant 10 minutes.

Au bout de ce temps, ajoutez les morceaux de poires et laissez cuire à feu doux encore pendant 10 à 15 minutes. Pendant ce temps, pressez le demi citron.

Quand le contenu de la casserole prend la consistance d'une compote, retirez du feu.

Ajoutez la cannelle et les raisins secs selon vos goûts. Mélangez bien.

Si vous préférez une compote de texture plus fine : passez-la au moulin à légumes.

Dégustez cette compote tiède ou froide.

• Variantes

Vous pouvez également ajouter un peu de jus de citron et côté épices, vous pouvez remplacer la cannelle par quelques gouttes d'essence de vanille.

Enfin, vous pouvez enlever les raisins secs et mettre d'autres fruits secs (abricots ou figues moelleux, noix, noisettes, etc.).

