

COMPOTE AUX ÉPICES



4 pers

10 min

30 min

VOTRE PANIER NETTO

1.5 kg de pommes
et/ou de poires

•
1 c. à café de cannelle

•
¼ c. à café de clou de girofle

•
10 cl de jus d'orange (ou d'eau)

•
40 g de raisins secs

PRÉPARATION

- 1.** Epluchez les fruits et les couper en dés.
- 2.** Mettez-les dans une petite casserole, versez le jus d'orange, ajoutez les épices et les raisins secs.
- 3.** Couvrez et faites cuire à feu très doux en remuant régulièrement pendant 30 min environ. Si le jus d'orange s'est évaporé avant la fin de la cuisson rajoutez-en un peu.
- 4.** Laissez refroidir et servez ou réservez au réfrigérateur pour servir la compote froide.