

La compote de pommes.

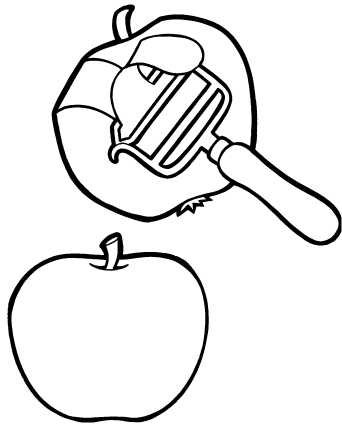
Ingrédients

- 5 ou 6 pommes.
- une pincée de cannelle
- 2 bonnes cuillères à soupe de sucre.
- 2 bonnes cuillères à soupe d'eau.

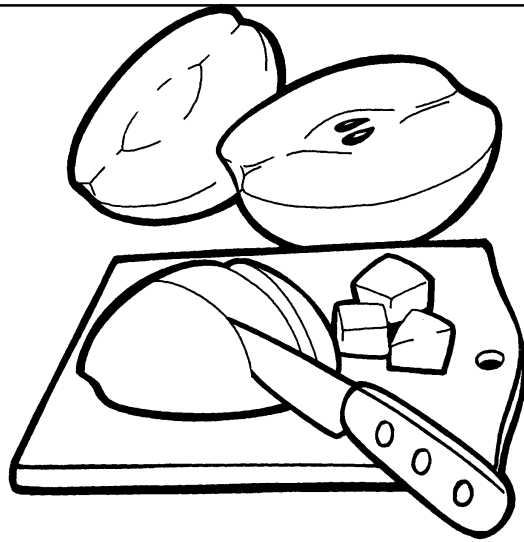


Préparation

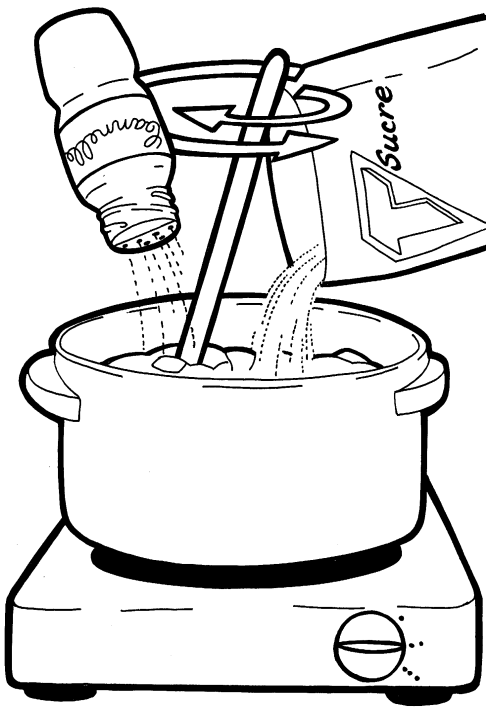
- D'abord, Eplucher les pommes.
- Ensuite, enlever le cœur et les pépins, puis couper les pommes en morceaux.
- Verser les morceaux dans une casserole et y ajouter le sucre et la cannelle.
- Enfin, mettre le tout à chauffer en y ajoutant l'eau.
- Terminer par couvrir et laisser cuire pendant 10 bonnes minutes sans oublier de mélanger de temps en temps pour éviter que la compote ne brûle.



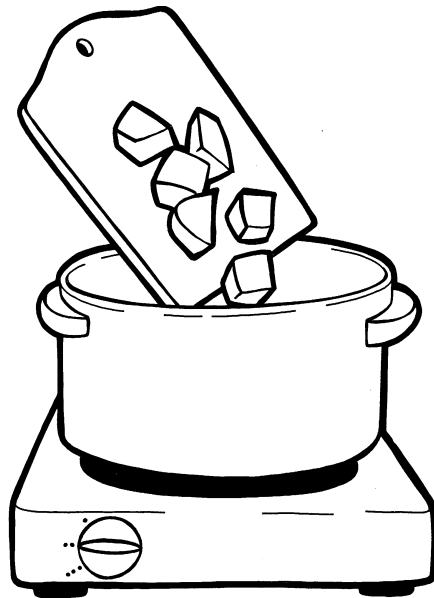
Peler les pommes



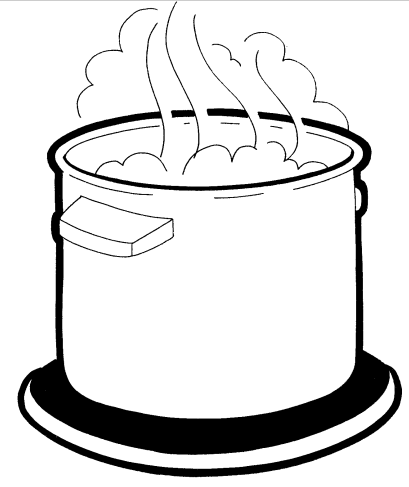
Couper les pommes
en morceaux



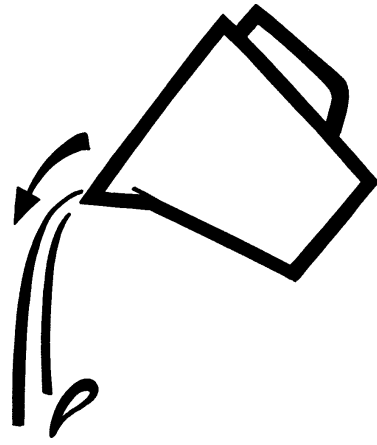
Ajouter le sucre et la
cannelle.



Verser les morceaux
dans une casserole



Mettre le tout à
chauffer



Ajouter un peu
d'eau .



Mélanger de temps
en temps