

Compote de pommes épicée et au caramel de mon père



Ingrédients :

- 5 pommes
- 1 petite banane
- 1 poire
- Le jus d'une orange
- 80 g + 20 g de beurre
- 100 g de sucre
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 1/2 cuillère à café de poivre de Sichuan

Préparation :

Pelez les pommes, la poire et la banane et coupez-les en petits morceaux. Pressez une orange et ajoutez le jus aux fruits coupés.

Faites fondre 20 g de beurre dans une casserole, ajoutez par dessus les fruits et le poivre de Sichuan. Laissez compoter le mélange.

Dans une autre casserole, faites un caramel avec le sucre et la cuillère à soupe d'eau. Une fois bien bruni, ajoutez le beurre et mélangez jusqu'à ce qu'il soit fondu. Ajoutez le caramel au beurre à la compote de pomme et mélangez.

Mixez la compote jusqu'à ce qu'elle n'est pas ou presque plus de morceaux selon vos goûts. Laissez la refroidir et dégustez !