Compotée de pommes aux Carambars®

- **Préparation :** 10 minutes
- **Cuisson :** 25 minutes

- **Ingrédients**
  pour 4 personnes
  - 6 belles pommes (ou 8 petites)
  - 5 carambars®
  - 15 cl d'eau
  - 1 pincée de sel

- **Préparation :**

Épluchez les pommes et coupez-les en petits morceaux.

Mettez les pommes dans une casserole avec les Carambars®, le sel et l'eau. Faites cuire à feu doux pendant environ 25 minutes. L'eau doit être évaporée et les pommes doivent légèrement attacher à la casserole et caraméliser.

Servez tiède ou froid dans des petits ramequins.