

Compote de pommes au pain d'épices



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 kg de pommes
- 15 cl d'eau environ
- 1 sachet de sucre vanillé
- 15 g de beurre
- 1 pincée de cannelle en poudre
- 1 pincée de gingembre en poudre
- 1 pincée de quatre épices en poudre
- 6 tranches de pain d'épices

Préparation :

Peler, épépiner et couper les pommes en petits morceaux.

Les mettre dans un faitout avec l'eau, le sucre vanillé et les épices.

Cuire 35 minutes environ sur feu doux en mélangeant régulièrement (si besoin ajouter un peu d'eau).

Retirer le bord foncé des tranches de pain d'épices puis le couper en petits dés.

Hors du feu, au terme de la cuisson des pommes, ajouter le pain d'épices coupé en petits dés et le beurre. Mixer le tout.

Transvaser la compote dans un saladier, laisser tiédir.

Servir dans des ramequins individuels, petits pots ou coupes.

Pour finir... Déguster cette compote tiède ou froide. Accompagner de tranches de pain d'épices ou de biscuits type spéculoos. Agrémenter d'une cuillère de crème fraîche, d'une cuillère de fromage blanc lisse battu ou d'une pointe de crème chantilly.