



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



Confit de pommes à la vanille

Dans un mois et 10 jours ce sera déjà Noël, alors il est déjà temps de penser à vos paniers gourmands. Voici une petite recette que je fais, en général, chaque année : un confit de pommes à la vanille. Un délice à déguster sur de la brioche ou du pain, avec un gâteau sec ou pour accompagner le foie gras ou le fromage. La recette est simplissime.



INGREDIENTS :

1,5 kg de pommes
1,5 kg de sucre
2 gousses de vanille

PREPARATION :

Éplucher les pommes, ôter le cœur et les couper en morceaux.
Les mettre dans une casserole avec le sucre et les gousses de vanille fendues et grattées. Ajouter un verre d'eau (environ 200 ml)
Cuire à feu doux pendant 2 à 3 heures, en remuant de temps en temps, jusqu'à obtention d'un confit ambré.
Remplir immédiatement les pots préalablement ébouillantés.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>