



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

COMPOTE POMMES COINGS

Les produits d'Auvergne-Rhône-Alpes

nous régalent !





COMPOTE POMMES COINGS



6 PERSONNES



10 MIN.



20 MIN.

INGRÉDIENTS

- 6 pommes
- 3 coings
- Sucre (facultatif)
- 75 cl d'eau

Pelez et lavez les fruits, puis détaillez-les en dés.

Versez les pommes et les coings coupés dans un faitout. Ajoutez l'eau ; et un peu de sucre selon vos goûts.

Portez le tout à ébullition et laissez cuire pendant 20 minutes.

Égouttez les fruits cuits, puis déposez-les dans un saladier. Mixez le tout jusqu'à obtention d'une compote bien onctueuse.

Dégustez tiède ou froid, selon vos préférences.

Astuce :

Vous pouvez ajouter des épices pour varier les plaisirs : cannelle, gingembre....