

## Compote de pommes, miel et fève tonka

Nouveau pas franchi aujourd'hui en cuisine : je réalise désormais mes propres compotes !! Et quand on voit à quel point c'est facile (15 minutes de préparation, 30 minutes de cuisson à la casserole, on peut difficilement faire plus simple...), on se demande pourquoi j'ai mis tant de temps à me décider !!!

Vous retrouverez donc ici la recette de la **compote de pommes\***, ultra basique il faut l'avouer. C'est pourquoi, pour améliorer un peu le goût, j'ai ajouté du miel et un peu d'**arôme naturel de fève tonka**, comme le suggère la super [recette de ChefNini](#), mais ce n'est bien évidemment pas obligatoire.

Bref, une compote légère, onctueuse, toute douce... J'adhère à 300% !!



**Préparation : 15 min**

**Cuisson : 30 min**

### **Ingrédients pour 2 personnes :**

4 belles pommes (type Golden ou Royal Gala)

3 cuillères à soupe de miel

1/3 de fève Tonka râpée ou quelques gouttes d'arôme naturel liquide de fève tonka

Un peu d'eau



**Préparation :**

1. Épluchez les pommes, retirez le trognon et coupez-les en dés.
2. Versez-les dans une casserole avec le miel, la fève Tonka et ajoutez un fond d'eau.
3. Faites cuire sur feu doux pendant 30 minutes. Remuez de temps en temps et si l'eau manque, rajoutez-en.
4. Lorsque les pommes sont tendres, versez-les dans un blender et mixez-les. Vous pouvez ajouter un peu d'eau pour obtenir une belle consistance.
5. Dégustez-la à température ambiante.

\* Recette trouvée sur le blog de [ChefNini](#).