Compote Pommes/Poires Miel et pointe de citron

C’est toujours bon une compote. Surtout quand elle est faite maison. C’est la fin de la saison, alors on profite des poires et des pommes ! On sort un bon miel et le tour et jouer !

Pour 4 personnes : 4 pommes – 5 poires – 2CS de miel de châtaignier – 2CS de jus de citron – 20cl d’eau minérale (ou filtrée).

Pelez tous vos fruits. Coupez-les en dés. Placez le tout dans une casserole anti-adhésive. Couvrez avec le jus de citron, l’eau et le miel.

Placez la casserole sur doux/feu moyen. Laissez compoter +ou- 30min en fonction de la tailles de vos morceaux de fruits.

Quand les fruits sont bien fondants, c’est prêt. Vous pouvez mixer votre compote si vous l’aimez lisse.

Servez en dessert ou au gouter avec un yaourt nature, une boule de glace ou juste avec des spéculoos !