

# COMPOTE POMMES & RHUBARBE

Une compote acidulée, parfaite pour le goûter accompagnée d'une madeleine !



Accompagné d'un adulte

PARTS

6

PRÉPARATION

20'

CUISSON

25'



## Matériel :

Planches à découper, couteaux, économiseurs, casserole, spatule.





## LES INGRÉDIENTS

- 6 pommes
- 12 bâtons de rhubarbe
- 3 sachets de sucre vanillé
- 20 cl de jus d'orange

## LES ÉTAPES



Étapes : [1] [3] [4] & [5]

1. Laver et couper la rhubarbe en tronçons. 
2. Placer les tronçons dans la casserole, recouvrir avec le sucre vanillé. Laisser reposer ainsi.
3. Pendant ce temps, peler les pommes et les couper en dés. 
4. Une fois que la rhubarbe a « suer » (environ 15 minutes), ajouter les pommes dans la casserole et faire cuire à feu doux pendant 20 minutes environ, à couvert. 
5. À la fin de la cuisson, ajouter le jus d'orange, retirer le couvercle et cuire encore 5 minutes. 
6. Verser la compote dans des pots individuels.



VERS UNE ALIMENTATION  
#DURABLE #SAVOUREUSE #ACCESSIBLE #CONVIVIALE

