Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Compote de pommes à la vanille au citron et au miel de Bruxelles

Ingrédients

2 pommes jonagold, 1 gousse de vanille, 1 citron, 1 càs de miel de Bruxelles, 2cm de gingembre

Préparation

Peler les pommes et les couper en quartiers. Enlever le trognon et couper le quartier en 8. Presser le citron et peler le gingembre. Couper le gingembre en tranche fines, puis en bâtonnets tout fins. Couper la gousse de vanille et deux dans le sens de la longueur et en gratter les grains.
Dans une poêle, déposer les pommes avec le jus de citron, la vanille, le gingembre et le miel de Bruxelles.
Faire compoter à feux doux pendant une vingtaine de minutes. Si besoin, ajouter un peu d'eau en cours de cuisson. Servir tiède.

Notes :