

# Compote de Pommes

## en marmite norvégienne



- 1 kg de pommes  
(variété au choix : Golden, Reine des Reinettes)
- 1 gousse de vanille ou une pincée de cannelle  
(selon préférence)
- 50 g de sucre  
(optionnel, selon la variété des pommes)
- 5 cl d'eau
- 1 cuillère à soupe de jus de citron  
ou une pincée d'Acide Citrique (qualité alimentaire)

( pour 4 personnes)

### Étapes de préparation

#### 1. Préparation des pommes :

Épluchez, épépinez et coupez les pommes en morceaux.

#### 2. Cuisson initiale :

Placez les pommes dans une casserole avec l'eau, le jus de citron, le sucre et la vanille ou la cannelle.

Faites chauffer à couvert sur feu moyen et portez à ébullition.

#### 3. Cuisson dans la marmite norvégienne :

Une fois les pommes bien chaudes et légèrement ramollies, transférez la casserole dans la marmite norvégienne.

Laissez cuire doucement pendant 2 à 3 heures.

#### 4. Finition :

Retirez la gousse de vanille si utilisée, écrasez ou mixez les pommes selon la texture désirée. Servez tiède ou froid.



**Préparation**  
15 minutes



**10 minutes**  
(porter à ébullition pour  
bien chauffer les pommes)



**2 à 3 heures**  
en Marmite



mavieeco.fr