


# COMPOTE DE POMMES

## Les ingrédients :

- 6-10 pommes
  - une cuillère à soupe de sucre
  - un sachet de sucre vanillé
  - de l'eau
- 

## Les ustensiles :

- un pèle pomme
- un couteau
- une planche à découper
- une cuillère en bois
- une cuillère
- un saladier
- un autocuiseur



## Le déroulement :

1.  Éplucher les pommes avec l'éplucheur ou le pèle pomme.

2. Couper les pommes en petits dés avec le couteau.



3. Mettre les pommes dans le saladier et ajouter le sachet de vanille, 1 cuillère à soupe de sucre et 2 cuillères à soupe d'eau.



4. Remuer avec la cuillère en bois.



5. Faire cuire 10 minutes, à 90° et vitesse 2.

Racler les parois du bol et relancer la cuisson 2 minutes, à 90° et vitesse .



6. Mixer ensuite 10 secondes à vitesse 8.



7. Déguster une fois refroidi!

# Crumble aux pommes



## Les ingrédients :

- 5 pommes
- 170 g de farine
- 150 g de sucre
- 125 g de beurre



## Les ustensiles :

- un pèle pomme
- un couteau
- une assiette
- un plat à gratin
- un saladier
- une balance de cuisine



## Le déroulement :



1. Épluche les pommes et enlève le trognon.



2. Coupe les pommes en petits morceaux et répartis-les dans le plat.



3. Dans un saladier, verse la farine et le sucre.



4. Coupe le beurre en petits morceaux, ajoute-le dans le saladier



et pétris le tout.



5. Émietter cette pâte au-dessus des pommes de façon à les recouvrir.



6. Enfourne le plat pendant 30 minutes à 200°C.