

Compote pommes-carottes



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 25 mn

Une compote fraîche et pleine de vitamines !

Ingrédients

- 1 kg de pommes de type boscoop
- 2 carottes
- 1 cs de miel
- sucre - ajustez la quantité selon vos goûts

Préparation

- 1 Épluchez et épépinez les pommes, puis coupez-les en quartiers.
- 2 Épluchez et lavez les carottes, puis coupez-les en petits dés.
- 3 Faites cuire dans une casserole les pommes et les carottes dans un fond d'eau. Ajoutez-y du sucre selon vos préférences, puis le miel.
- 4 Laissez cuire à couvert sur feu doux pendant 25 minutes.
- 5 Une fois la compote bien cuite, mixez-la puis versez dans vos bocaux ou ramequins.

Proposé par

Les recettes du Mas du Loup

Retrouvez Laurence sur son [blog "Les recettes du Mas du Loup"](#)



Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

