

Compote de pommes vanillée aux épices à la mijoteuse

- 12 belles pommes McIntosh, épépinées et coupées en deux
- 2 c. à table de beurre fondu
- 1/8 c. à thé de caviar de vanille (1 c. à thé d'extrait de vanille pur fait le travail aussi)
- 1/8 c. à thé de gingembre moulu
- 1/8 c. à thé de cardamome
- 1/2 c. à thé de cannelle
- 1/2 c. à thé de muscade
- 1 c. à table de jus de citron frais
- 3 c. à table de sucre

Mettre les pommes dans la mijoteuse. Mélanger le beurre avec les épices. Verser sur les pommes. Arroser avec le jus de citron.

Cuire à LOW pendant 4 heures. Mettre le mélange dans le "blender" et mixer jusqu'à consistance voulue.

(Source: Kat - Douceurs au palais)