

Compote de poires

- La meilleure recette facile de compote de poires maison!



Ingrédients :

- 8 à 10 poires
- 1/4 de tasse (65 ml) d'eau fraîche
- 2 cuillères à thé de jus de citron frais
- 1 cuillère à thé de cannelle moulue
- 1/2 cuillère à thé de gingembre moulue
- 1/2 cuillère à thé d'extrait de vanille

Préparation :

1. Peler et enlever le cœur des poires. Coupez en quartiers.
2. Combinez tous les ingrédients dans un grand chaudron.
3. Porter à ébullition à feu élevé, réduire et laisser mijoter pendant 25 à 30 minutes.
4. Utilisez un mélangeur afin de réduire en purée.
5. Vous pouvez le conserver dans un contenant hermétique au réfrigérateur, au congélateur ou en faire la mise en conserve...

“ Pour les déjeuners ou les collations, cette délicieuse compote de poires est super facile à faire et ne contient AUCUN sucre ajouté! Miam :) ”

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

