

Compote vanillée de Blanche-Neige

Réalisée et testée par des élèves du dispositif Ulis

Images : <https://www.librairie-interactive.com/59-images-pour-les-ateliers-cuisine>

La compote vanillée de Blanche-Neige

Ingrédients :

6 pommes Golden



6 cuillères à soupe d'eau



50 g de sucre



1 cuillère à café de poudre vanillée



Pour 6 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 10 minutes



Ustensiles :

2 assiettes



1 couteau ou 1 vide-pomme



un plat allant au micro-ondes avec couvercle



1 fourchette



1 cuillère à soupe



1 cuillère à café



1 verre-mesureur



1 four à micro-ondes



0



ouvrir le robinet



prendre du savon



frotter les mains



rincer les mains



fermer le robinet



s'essuyer les mains



1



Vide les pommes et retire le trognon avec le vide-pomme ou avec le couteau.



Epluche les pommes.



2



Coupe les pommes en morceaux avec le couteau.



Verse les morceaux dans le plat allant au four à micro-ondes.



3

Mesure 50 grammes de sucre dans le verre mesureur.



50

Mets dans le verre mesureur la vanille (une cuillère à café).



4

Ajoute le sucre et la vanille sur les pommes.



Mélange avec une cuillère.

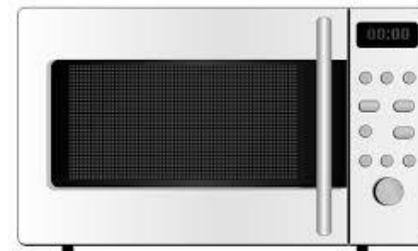


5

Rajoute 6 cuillères d'eau dans le plat.



Mets ton plat dans le four à micro-ondes. Fais cuire pendant 10 minutes dans le four à micro-ondes.



6



Ecrase les pommes, avec une fourchette, pour faire de la compote.



Laisse refroidir et tu peux déguster ta compote.