

Conserve de Compote De Pommes Maison



Ingrédients

4 pommes - 2 verres d'eau- Cannelle

Préparation

Épluchez les pommes et coupez-les en quartiers.

Ajoutez de l'eau jusqu'à recouvrir les pommes.

Vous pouvez ajouter un peu de sucre moi je préfère sans ça dépend des goûts.

Laissez cuire à feu doux 20 minutes, jusqu'à ce que les pommes soient ramollies.

Mixez-les et ajoutez la cannelle.

Mettre en bocaux et stériliser 1 heure