

Collation

Portions : 5

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

Conservation :

- Environ 4 jours au réfrigérateur
- Se congèle jusqu'à 3 mois

Compote pommes-poires



125 ml
(1/2 tasse)
d'eau



5 pommes,
pelées et
coupées en
petits dés



5 poires,
pelées et
coupées en
petits dés

Participation de l'enfant

2 ans et +

- Chercher avec vous les ingrédients de la recette
- Laver les poires et les pommes
- Écraser les fruits lorsqu'ils sont refroidis

Préparation

- 1** Dans une grande casserole, mettre **tous les ingrédients**.
- 2** Faire bouillir à feu moyen-vif, puis baisser à feu moyen-doux. Cuire 30 minutes en mélangeant avec une cuillère en bois de temps en temps ou jusqu'à ce que les fruits soient assez tendres pour être réduits en purée.

Variante : Selon la variété de pommes choisie, la compote peut être plus ou moins sucrée. Si vous la trouvez trop acide, ajoutez environ 60 ml (1/4 tasse) de sucre. Il est aussi possible d'ajouter 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille ou 2,5 ml (1/2 c. à thé) de cannelle moulue.

- 3** Retirer du feu, puis écraser les fruits à l'aide d'un pilon à purée, jusqu'à la consistance désirée.

**Cette compote
est une savoureuse
façon d'ajouter
des fruits au menu.**