



Compote de pommes très parfumée



Pour 4 personnes :

- 5 pommes Boskoop
- 50g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille
- 4 capsules de cardamome

Ouvrir les capsules de cardamome et broyer les graines. Couper la gousse de vanille en deux dans la longueur et gratter l'intérieur pour en retirer les graines. Eplucher les pommes, les épéiner et les couper en quartiers. Les placer dans une casserole avec un fond d'eau. Ajouter les graines de vanille et la gousse fendue ainsi que la cardamome. Faire cuire à feu très doux et à couvert, jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. (45min à 1 heure) Retirer la gousse de vanille, déguster encore tiède ou froid avec une boule de glace à la noix de coco.