

**Liste de courses détachable**  
Quantités pour 4 personne(s)



**Recette de Compote de pommes, miel et amandes**

**Epicerie**

Miel : 50 g  
Amande(s) effilée(s) : 50 g  
Bâton(s) de cannelle : 1 pièce(s)

**Fruits**

Pomme(s) : 4 pièce(s)



**L'atelier des Chefs**  
Vous allez aimer cuisiner

**Cours de cuisine sur internet !**

**A suivre en direct ou en replay**

**Votre dîner pour 4 prêt en 45 mn top chrono**

Rendez-vous sur :  
<http://www.atelierdeschefs.fr/fr/cadeau-cours-cuisine.php>



**L'atelier des Chefs**  
Vous allez aimer cuisiner



**Les ingrédients**  
quantités pour 4 personne(s)

Pomme(s) : 4 pièce(s)  
Miel : 50 g  
Amande(s) effilée(s) : 50 g  
Bâton(s) de cannelle : 1 pièce(s)



**Le + du Chef**

N'épluchez pas vos pommes trop tôt sinon elles vont s'oxyder.

## Recette de Compote de pommes, miel et amandes

Un dessert simple : une compotée de pommes à la cannelle et au miel, agrémentée d'amandes effilées pour une note craquante.

**PRÉPARATION : 10mn**

**CUISSON : 20mn**

**REPOS : 0mn**

### Description de la recette

#### Ce que vous pouvez faire avant le cours

- Réaliser les pesées.
- Éplucher les pommes.
- Préchauffer le four à 180 °C.

#### Pour la recette

Éplucher la moitié des pommes (le reste servira pour le dressage), puis les tailler en 4 et les épépiner. Recouper ensuite chaque quartier en 2.

Disposer les amandes effilées sur une plaque allant au four, puis les torréfier jusqu'à obtenir une coloration blonde.

Dans une casserole, mettre le miel à chauffer sans le colorer. A ébullition, ajouter les pommes puis le bâton de cannelle, couvrir et cuire à feu moyen pendant 20 min environ.

Tailler de fins bâtonnets dans les pommes restantes.

En fin de cuisson, retirer le bâton de cannelle et écraser légèrement les pommes à la fourchette.

#### Pour le dressage

Dresser la compote dans un verre, puis ajouter les bâtonnets de pommes fraîches et les amandes effilées.