

# Compote de pommes roses parfumée caramel et vanille

---

 [cuisinedegut.net](http://cuisinedegut.net)

## INGRÉDIENTS

---

Pour 40 cl de compote

4 pommes KISSABEL  
2 cuillères à soupe de Sirop Monin  
Caramel  
1 cuillère à soupe de Sirop Monin  
Vanille  
5 cl d'eau



## PRÉPARATION

---

1. Couper les pommes en 4 et les éplucher
2. Retirer le trognon des pommes
3. Couper les pommes en morceaux et les mettre dans le bol du cooking chef (ou dans une casserole)
4. Ajouter les deux sirop
5. Ajouter l'eau
6. Installer le Batteur souple
7. Régler la température à **100°C**.
8. Démarrer la cuisson **Mélange 1** durant **40 minutes**
9. Une fois la cuisson terminée, écraser la compote au presse purée
10. Verser la compote dans des ramequins
11. Laisser refroidir puis couvrir et mettre au frais

## CONSEILS ET ASTUCES

---

*1- j'ai fait ma compote au Cooking chef mais elle peut bien sûr cuire dans une casserole. Dans ce cas, surveillez la cuisson et remuer souvent.*

*2- Je me suis servie d'un presse purée manuel mais elle peut aussi être moulinée au moulin à légumes.*

