Recette Fourchette verte

Compote de pomme et yogourt vanille

Pour 10 enfants de 4 à 6 ans

Ingrédients

Compote

1,5 dl de jus de pomme
1,2 kg de pommes (1 kg de pommes préparées)

Yogourt vanille

1 kg de yogourt nature
4 gousses de vanille, pulpe raclée ou 4 cc de vanille moulue
à choix: un peu de miel ou de sucre

Préparation

Compote de pomme

Verser le jus de pomme dans une poêle. Peler les pommes, les couper en quarts, retirer leur coeur, les couper en morceaux et les placer dans la poêle. Porter le mélange à ébullition puis laisser cuire à feu doux (ne pas recouvrir entièrement pour éviter qu'ils ne cuise trop). Réduire ensuite le tout en purée et laisser refroidir.

Variante:

Bien laver les pommes, les couper sans les peler et les passer au passe-vite.
Compote de pomme - variante rouge Porter le jus de pomme et de la tisane de cynorrhodon à ébullition, laisser infuser quelques minutes, puis retirer les sachets. Cuire les pommes dans ce liquide rouge jusqu'à ce qu'elles ramollissent, puis les réduire en purée et laisser refroidir.

Yogourt vanille

Mélanger le yogourt nature avec la pulpe des gousses de vanille, et, si nécessaire, sucrer en ajoutant du miel ou du sucre.

Service

Répartir le yogourt et la compote de pommes dans 10 verres ou bols en alternant les deux.

Tiré de https://www.fourchetteverte.ch/article/recette-fourchette-verte-1/fr/