

# COMPOTE DE POMMES

## ÉPICÉE

### *Ingrédients (pour 2 personnes) :*

- 2 pommes Granny Smith
- 1 noisette de beurre clarifié
- 2 pincées de cumin en poudre
- 2 pincées de coriandre en poudre
- 2 pincées de fenouil en poudre
- 1 pincée de cannelle en poudre
- 1 pincée de piment de Cayenne
- 1/2 orange
- 1/2 c. à soupe de noix de coco râpée
- 1 cuiller à café de miel
- 1 c. à soupe de noix concassées

### *Recette :*

1. Découpez les pommes en quartier et pressez la demi-orange. Faites chauffer les pommes dans un cuit-vapeur pendant 15 minutes.
2. Ensuite, peler les pommes et déposez-les dans le bol d'un mixeur-blender. Ajoutez le jus d'orange, le beurre clarifié, la noix de coco râpée, une cuiller à café de miel, ainsi que des épices (cumin, coriandre, fenouil, cannelle, piment de Cayenne). Mixez.
3. Servir la compote de pommes dans des ramequins ou des verrines. Parsemez des noix concassées pour décorer et mettez au frais.