

Compote de pommes et figues à la cannelle

Pour 5-6 personnes

1kg de pommes

500g de figues

2 bonnes cuil à soupe de miel

1 cuil à café bombée de poudre de cannelle

1 fond d'eau

Lavez les figues et coupez-les en quatre.

Epluchez les pommes, retirez le cœur et coupez-les en morceaux.

Mettez les fruits dans une grande casserole, ajoutez un fond d'eau et le miel. Faites cuire à feu moyen à couverte en remuant de temps en temps pendant 15 à 20 minutes.

Quand les fruits sont cuits, mixez-les au mixeur plongeant, incorporez la cannelle, mélangez et c'est prêt.