

# COMPOTE DE POMMES ET POIRES BIO

Recette pour 8 portions

500 g de pommes Gala bio  
500 g de poires Conférence bio  
2 gousses de vanille  
80 ml d'eau  
1 bâton de cannelle  
2 cs de sucre  
Jus d'un demi-citron bio

Laver les pommes et les poires, les éplucher et les couper en quartiers. Épépiner et arroser de jus de citron. Verser l'eau dans une marmite, y ajouter les gousses de vanille raclées (gousse et grains de vanille), le sucre, le bâton de cannelle et porter à ébullition. Faire cuire les fruits à feu doux pendant 15 minutes. Retirer le bâton de cannelle et les gousses de vanille, broyer les fruits à l'aide d'un mixeur-plongeur.

À servir avec des macaronis de montagne de la haute vallée de Conches.

Le plat de service en illustration provient de particuliers.