

# Compote pomme-prune

*Pour 4 personnes*

*Préparation : 15 min - Cuisson : 30 min - Repos : 2h*

## Ingrédients :

- 800g de prunes
- 3 pommes
- 1 filet de jus de citron
- 1 verre d'eau



*Ustensiles spécifiques : une casserole et un pied presse-purée.*

[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## Réalisation :

- Eplucher les pommes et les couper en petits morceaux.
- Les mettre dans la casserole et les arroser d'un filet de citron.
- Ajouter les prunes lavées et dénoyautées (si elles sont surgelées comme les miennes, les laisser décongeler et les mettre directement dans la casserole car vous les aurez lavées avant congélation. Le cas échéant, les dénoyauter).
- Bien mélanger le tout et laisser compoter environ 25 à 30 min.
- A l'aide du presse-purée, écraser grossièrement l'ensemble.
- Laisser refroidir puis garder au frais avant de déguster.

*Bon appétit !*