

## Compote de pommes

Compote de pommes, gelée de groseilles ou de framboises, abricots ou pruneaux secs.

Servir la compote dans de grands bols et l'arroser de gelée de groseilles ou de framboises. On peut également y ajouter des abricots ou des pruneaux secs, préalablement gonflés dans du thé tiède, et cuits ensuite à feu doux durant 15 à 20 minutes.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.