

COMPOTÉE DE POMMES ET OIGNONS

- 4 pommes Golden
- 2 oignons
- 150 g de sucre
- 1 tasse à café d'eau
- Beurre
- Cannelle en poudre

Eplucher les pommes et les couper en morceaux grossiers.

Emincer les oignons et les faire revenir dans un peu de beurre à feu doux.

Lorsqu'ils commencent à fondre ajouter le sucre et les faire caraméliser.

Ajouter ensuite les morceaux de pommes et l'eau.

Laisser cuire à feu doux en remuant de temps en temps pendant 1h00.

Ajouter un peu de poudre de cannelle.

