Délicieuse compote de pommes et fruits secs

recette créée et réalisée par "LES CHEFS PATISSIERS DU MOYEN AGE"

Ingrédients :

- ✓ 2 kg de pommes
- ✓ 50 g raisins secs
- ✓ 200 g d'amandes
- ✓ 110 g de figues sèches
- ✓ 80 g de sucre
- ✓ une demi-cuillère à café de curcuma

Préparation :

- faire chauffer de l'eau dans une grande casserole

- ajouter les pommes, les figues coupées en morceaux, les raisins et le curcuma

- écraser les amandes dans un mortier avec un pilon (ou les mixer)

- égoutter la préparation lorsque les pommes sont cuites et rajouter le sucre

- mettre dans des gobelets et saupoudrer d'amandes concassées.