

Compote de Pommes à la Trappiste de Rochefort

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- POMME(S) POUR COMPOTE	1 kg
- SUCRE DE CANNE	150g
- TRAPPISTE DE ROCHEFORT	1/2 (8°)
- EAU	100 - 150 ml

Recette:

- Pelez et coupez les pommes en morceaux.
- Placez-les dans une casserole.
- Ajoutez le sucre et la bière.
- Faites chauffer à feu vif puis baissez le feu et laissez mijoter 40-45 minutes. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire.
- Servez cette compote chaude en accompagnement.

