

Compote à la tisane pour crêpes et pain perdu

Compote à la tisane : une idée simple et chaleureuse pour sublimer crêpes beurrées ou pain perdu. Infusée avec la Tisane - Coucou les enfants, elle mêle la douceur de la pomme et du raisin à la fraîcheur acidulée de l'hibiscus, la rondeur de la noix de coco et la tendresse de la fraise, relevées d'une pointe de cannelle. La texture devient fondante et légèrement filante, avec des morceaux fruités réhydratés qui apportent du caractère. Préparez-la en moins d'une heure pour un goûter partagé ou un brunch dominical : vous obtiendrez une compote parfumée, colorée et suffisamment malléable pour napper crêpes, garnir un pain perdu ou accompagner une boule de glace vanille.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
15 min

C
CUISSON
20 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 1 kg de pommes (de type Golden ou Gala)
- 80 g de sucre blond (ajuster selon les pommes)
- 25 g de beurre (ou 20 ml d'huile douce)
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 500 ml d'eau
- 8 g de Tisane - Coucou les enfants (voir dosage ci-dessous)
- les fruits infusés réservés (récupérés après infusion)
- 1/2 cuillère à café de cannelle en poudre (facultatif)
- 1 pincée de sel
- crêpes ou tranches de pain perdu pour servir

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Tisane - Coucou les enfants



Scanner pour voir le produit

Préparation

Préparez l'infusion: portez 500 ml d'eau à frémissement ($\approx 95^{\circ}\text{C}$). Placez 8 g de Tisane - Coucou les enfants dans une passoire fine ou un petit filtre et versez l'eau chaude dessus. Laissez infuser 8 à 10 minutes, puis filtrez en récupérant séparément le liquide (infusion) et les fruits réhydratés contenus dans la tisane.

Pendant l'infusion, épluchez, épépinez et coupez les pommes en dés réguliers (environ 2 cm). Arrosez-les du jus de citron pour éviter qu'elles ne brunissent.

Dans une casserole large, faites fondre le beurre à feu doux. Ajoutez les pommes, une pincée de sel et le sucre. Faites revenir 2 à 3 minutes pour enrober les fruits.

Versez 300 à 350 ml de l'infusion filtrée sur les pommes (réservez le reste si besoin). Portez à petit frémissement, couvrez partiellement et laissez cuire 12 à 15 minutes en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les pommes soient tendres mais encore tenues.

Pendant la cuisson, coupez grossièrement les fruits réhydratés récupérés après infusion (morceaux de pomme séchée, fraise, raisin, coco, etc.). Ajoutez-les dans la casserole 3 minutes avant la fin pour qu'ils se mêlent sans se déliter totalement.

Pour une compote lisse, écrasez légèrement les pommes avec un pilon ou un presse-purée; pour une compote rustique, conservez des morceaux. Ajustez la texture avec un peu d'infusion réservée si trop épaisse.

En fin de cuisson, incorporez la cannelle si désiré et rectifiez le sucre. Laissez tiédir quelques minutes avant de servir sur des crêpes chaudes ou pour accompagner du pain perdu beurré.

Le conseil des Épices Curieuses

Servez la compote tiède sur des crêpes chaudes avec un petit morceau de beurre salé ou nappez généreusement des tranches de pain perdu. Pour une finition brillante, réduisez 2 cuillères à soupe d'infusion restante 2 minutes à feu vif et versez sur la compote. La compote se réchauffe doucement à la casserole ou au micro-ondes avant service.

