

## Compote de pommes au raisins



4 pommes  
3 tiges de rhubarbes  
50 gr de raisins secs  
30 gr de sucre  
1 gros morceau de beurre  
1 bâton de cannelle  
1 citron

Epluchez les pommes et coupez les en gros morceaux, arrosez de jus de citron pour qu'elles ne noircissent pas. Epluchez et coupez en petits bâtonnets.

Faites fondre le beurre, ajoutez les pommes, la rhubarbe, les raisins, le bâton de cannelle. Saupoudrez de sucre, mélangez et laissez cuire à couvert en mélangeant de temps en temps.

La cuisson varie selon les pommes, 10 minutes environ.

La compote peut se manger seule, en chausson, en charlotte...