



# Mabon

## L'ÉQUINOXE D'AUTOMNE



S'IL VOUS VOULEZ ORGANISER UN REPAS POUR LE SABBAT DE MABON, JE PARTAGE AVEC TOI MA SUPER RECETTE DE COMPOTE DE POMME, DÉLICIEUSE ET PARFAITE POUR LE DESSERT ! IL TE FAUDRA DES INGRÉDIENTS SIMPLES.

POUR 4 PERSONNES IL TU AURAS BESOIN DE :

- 6 BELLES POMMES
- 130 ML D'EAU
- 60G DE SUCRE
- 1/2 CITRON
- 2 PINCÉES DE CANNELLE EN POUDRE (OPTIONNEL)
- 1 PINCÉE DE CLOU DE GIROFLE EN POUDRE (OPTIONNEL)
- UNE CASSEROLE ASSEZ LARGE ET UNE CUILLÈRE EN BOIS

AVANT TOUTE CHOSE, DEMANDE DE L'AIDE À UN ADULTE SYMPA POUR ÉVITER DE TE COUPER OU DE TE BRÛLER. POUR COMMENCER, ÉPLUCHE TES POMMES ET DÉCOUPE-LES EN PETITS MORCEAUX ENSUITE, METS-LES DANS UNE CASSEROLE AVEC L'EAU SUR FEU DOUX. AJOUTE LE SUCRE, LA CANNELLE ET LES CLOUS DE GIROFLE EN POUDRE. FAIS CUIRE LE TOUT PENDANT 20 À 30 MINUTES EN REMUANT SOUVENT. AJOUTE LE JUS DU 1/2 CITRON AVANT LA FIN DE LA CUISSON. SI TU AIMES LES MORCEAUX DANS TA COMPOTE, LAISSE-LA TELLE QU'ELLE EST, SINON TU PEUX LES ÉCRASER À L'AIDE D'UNE FOURCHETTE. LAISSE REFROIDIR LE TEMPS DU REPAS ET CE SERA PRÊT POUR LE DESSERT !

Le Grimoire  
d'Elfie