



Compote de pommes



Préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 20 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

2 décilitres

800 grammes

0 - 2 cuillères à soupe

1 filet

en option

d'eau ou de cidre doux

de pommes

de sucre

de jus de citron (peut éviter qu'il brunisse)

Cannelle, vanille ou clous de girofle

Préparation

- ① Laver les pommes, les parer, les épépiner et les couper en petits morceaux. (Si vous le souhaitez, vous pouvez également ajouter la peau à la purée. Cela évite le gaspillage et, en plus, c'est bon pour la santé).
- ② Mettre le tout dans une casserole et ajouter 2 décilitres d'eau ou de cidre doux, selon les goûts, du sucre, du jus de citron et d'éventuelles épices comme des clous de girofle, ajouter des bâtons de cannelle ou de vanille et porter à ébullition en remuant.
- ③ Laisser mijoter le tout à feu doux ou moyen pendant 15 minutes.
- ④ Retirer les bâtonnets d'épices. Les pommes peuvent maintenant être soit écrasées grossièrement pour faire une compote de pommes, soit réduites en purée.
- ⑤ Verser la purée bouillante dans des récipients stérilisés et les fermer immédiatement. Laisser refroidir les bocaux à l'envers.