

COMPOTE DE POMMES

Mars 2009 (Actualisé en décembre 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 Kg pommes golden ou reine des reinettes
- ★ 1 citron jaune
- ★ 50 g de sucre roux en poudre
- ★ 1 sachet de sucre vanillé (vanille naturelle)
- ★ 1 demi-cuillère à café de cannelle en poudre
- ★ 4 bâtons de cannelle (décor)

Ustensiles : Bol, Casserole, Mixer (Moulin à légumes), 4 verrines

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 2,00 € (soit 0,50 € par personne)



Recette :

Couper le citron jaune en deux, extraire le jus dans un bol, retirer les pépins. Peler les pommes, les couper en quatre, ôter le cœur et les pépins, détailler en lamelles, mettre dans une casserole et arroser avec le jus de citron et 20 cl d'eau. Saupoudrer avec les 2 sucres, mélanger, porter à frémissement à feu doux, couvrir et laisser compoter 20 minutes, en remuant de temps en temps. Si le mélange est trop liquide, poursuivre la cuisson à découvert quelques minutes, en tournant pour le sécher un peu. Passer au moulin à légumes (grille fine) de préférence, ou à défaut au mixer plongeur. Ajouter la cannelle en poudre, remuer et laisser refroidir. Mettre au réfrigérateur. Verser dans des verrines, décorer avec des bâtons de cannelle. Consommer bien frais avec des langues de chat.

Boisson :

Un cidre doux servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.