

Compote maison



La compote de pommes maison est un classique de la cuisine familiale, un véritable régal qui évoque des souvenirs d'enfance. Simple à réaliser et appréciée par les petits comme par les grands, cette recette vous permettra de partager des moments précieux avec vos enfants tout en les initiant aux joies de la cuisine.



Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 pommes (Golden, Gala ou autres variétés sucrées)
- 100 ml d'eau
- 2 sachets de sucre vanillé (ou 1 à 2 cuillères à soupe de sucre, selon les préférences)
- 1 pincée de cannelle (facultatif)
- Le jus d'un demi-citron (facultatif)

Préparation

1. Préparer les pommes : Lavez, épluchez et coupez les pommes en petits morceaux. Retirez le cœur et les pépins.
 2. Cuisson : Dans une casserole, ajoutez les morceaux de pommes, l'eau, le sucre vanillé et la cannelle. Faites cuire à feu doux pendant environ 20 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les pommes soient tendres et commencent à se défaire.
 3. Mixer : Utilisez un mixeur plongeant ou un presse-purée pour réduire les pommes en purée lisse. Si vous préférez une compote avec des morceaux, écrasez légèrement les pommes à l'aide d'une fourchette.
 4. Ajouter le citron : Incorporez le jus de citron à la compote pour apporter une touche de fraîcheur et éviter l'oxydation.
- Refroidissement : Laissez la compote refroidir à température ambiante, puis placez-la au réfrigérateur pendant au moins une heure avant de servir.