



DES COMPOTES POUR L'HIVER

A l'automne les pommes sont belles et notre région en produit de succulentes. Lancez-vous, c'est facile, économique et tellement bon !

INGREDIENTS

- 3 kg de pommes
- 6 pots type confiture propres et secs avec couvercles flip (qui fait « pok ») en bon état
- 1 grande casserole (30 cm diam, 14 cm haut)
- 1 moulin à légumes
- 1 entonnoir



RECETTE

1. Laver les pommes, les couper en morceaux (on enlève juste la queue), les mettre dans la casserole. Ajouter un 1/2 verre d'eau.
2. Cuire à feu doux avec un couvercle, 15 à 20 minutes selon la grosseur des morceaux.
3. Passer au moulin à légumes toutes les pommes et tout le jus. Utiliser une grille pas trop fine.
4. Remplir les pots jusqu'à 1 cm (minimum) du bord et tapoter le pot pour faire remonter les bulles. Vérifier que les bords soient propres. Fermer avec les couvercles.
5. Stériliser les pots : laver la casserole, mettre les pots, couvrir d'eau jusqu'au dessus des couvercles, porter à ébullition, baisser le feu et cuire au moins 30 minutes. Laisser refroidir dans l'eau une nuit.

Commentaires : Vérifier que le flip des couvercles est bien enfoncé. Si ce n'est pas le cas, conserver le pot au réfrigérateur et le consommer rapidement. On peut conserver les pots de compotes sur une étagère 6 à 8 mois. Varier les plaisirs avec 1/3 bananes ou 1/4 de fraises (certains producteurs locaux en ont jusqu'en octobre...) ou encore 1/3 de poires. On peut aussi en faire plus avec une plus grosse casserole !

QUANTITÉ	COÛT	TEMPS
6 pots	8 €	60 mins