

Compote Pommes Cannelle au Companion By Cath

 Cooking By Cath

Bon marché, très facile à réaliser et peu calorique (284 kcal/ personne), la compote de pommes se dégustent tout au long de l'année.

Pour une compote de pomme agréable et fondante en bouche, préférez les variétés suivantes : Reine des Reinettes, ReINETTE grise du Canada, Belle de Boskoop ou Jonagold

☆☆☆☆☆
Soyez le premier à voter !



Préparation
10 min



Cuisson
20 min



Durée totale
30 min

 **Catégorie :** BISCUITS & GOUTERS - DESSERTS - PETIT DEJEUNER

 **Cuisine :** Cuisine saine et légère  **Nombre :** 4 personnes

MATERIEL

- [ROBOT COMPANION](#)
- [ULTRABLADE](#)

INGREDIENTS

- 1 kg pommes
- 50 g [cassonnade](#) (ou plus s'il vous l'aimez bien sucrée – 80 à 100g)
- 15 ml jus de citron
- 15 ml eau
- 1/8 tsp [cannelle](#) ([1])

PREPARATION

Étape 1

1. Laver et éplucher les pommes.

Conserver les épluchures de pommes pour réaliser un sirop d'épluchures de pommes ou encore des bonbons à la pomme.

2. Ôter le cœur et les pépins et les couper grossièrement en dés.

Étape 2

1. Installer l'Ultrablade dans la cuve du robot.
2. Ajouter les pommes, l'eau, le jus de citron et le sucre.
3. Fermer le couvercle ([bouchon position MINI](#)) et lancer manuellement le robot à la vitesse 3 – 95°C – 20 minutes

Vérifier la cuisson et prolonger celle-ci de 5 minutes supplémentaires si vous désirez une compote plus fondante.

Étape 3

1. Lancer le robot à la vitesse 12 pendant 30 secondes pour mixer votre compote.

Vérifier la consistance et relancer le robot à la vitesse 12 pendant quelques secondes pour poursuivre mixage si vous désirez une compote plus lisse.

Étape 4

1. La compote peut se déguster chaude, tiède ou froide.

Décorer éventuellement la surface de celle-ci avec des miettes de spéculoos ou des quartiers de pommes crues.

[1]

Micromesures en cuisine (norme anglosaxonne) :

1/8 tsp = 0.62 ml	3/4 tsp = 3.75 ml	1/2 Tbsp = 7.5 ml
1/4 tsp = 1.25 ml	1 tsp = 5.00 ml	1 Tbsp = 15 ml
1/2 tsp = 2.50 ml		

☆☆☆☆☆☆

En pâtisserie, la compote de pommes peut être utilisée en remplacement du beurre pour alléger les gâteaux (en utilisant la règle du tant pour tant.

☆☆☆☆☆☆

Cooking & Conservation By Cath

Conservation au frigo pendant 5 à 6 jours

Congélation possible, conservation 8 à 12 mois

Stérilisation possible : Verser la compote bouillante dans des bocaux en verre préalablement stérilisés - Fermer immédiatement les bocaux - Stérilisation à 100°C pendant 30 minutes

Rejoignez une communauté de Passionnés : www.passionsbycath.fr

Companion Cooking & Conservation By Cath

Groupe Facebook

Passions By Cath ME SUIVRE

PassionsByCath



@Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable
