

les recettes d'Alice

COMPOTE DE POMMES AUX EPICES



INGREDIENTS

1,500 kg de pommes fermes et acidulées
50 g de beurre
1 citron non traité
10 morceaux de sucre

1 bâton de cannelle
1 petit morceau de gingembre frais
1 gousse de vanille
2 clous de girofle
3 cuillerées à soupe d'eau



MATERIEL NECESSAIRE

Pèle pomme



PREPARATION ET REALISATION

1-Lavez les pommes. Epluchez-les à l'aide du pèle pomme. Coupez en morceaux. Zester le citron et hachez-le menu. Pressez le fruit et recueillez le jus.

Faites fondre le beurre dans une sauteuse. Mettez-y les morceaux de pommes ; couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 30 minutes.

Pelez le gingembre et hachez-le fin. Au bout de 10 minutes de cuisson des pommes, ajoutez la vanille, la cannelle, le gingembre et les clous de girofle.

Mettez le jus de citron dans une petite casserole avec les morceaux de sucre, le zeste de citron haché et l'eau. Portez à ébullition, puis réglez le feu et laissez cuire à petit frémissement, en remuant, 7 à 8 minutes environ pour obtenir un sirop.

Versez les pommes dans des coupes individuelles. Arrosez-les avec le sirop, remuez à la fourchette en écrasant grossièrement les morceaux. Servez tiède ou froid.



CONSEILS ET ASTUCES

Rincez votre gousse de vanille et conservez-la dans votre sucre en poudre. Réutilisable 2 à 3 fois.



Alice Délice

