

metro



Compote de pommes traditionnelle au miel

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

8 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

Ingrédients

1 5/10 kg Pommes, pelées, épépinées et tranchées
(3 lb)

175 ml Jus de pommes non sucré
(3/4 tasse)

30 ml Miel liquide
(2 c. à soupe)

Préparation

Dans une grande casserole, porter à ébullition les pommes et le jus de pommes à feu vif.

Réduire le feu à intensité moyenne-faible; couvrir et laisser mijoter, en remuant à l'occasion, pendant 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les pommes soient très tendres.

Retirer du feu.

À l'aide d'un pilon, réduire les pommes en purée, en laissant quelques petits morceaux. Laisser refroidir.

Note: La compote de pommes se conserve dans un contenant hermétique au réfrigérateur jusqu'à 5 jours ou au congélateur jusqu'à 2 mois.

Source : Ontario Terre Nourricière

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.