

Compote de pommes et fraises en conserves

- La meilleure recette de compote de pommes et fraises en conserves!



Ingrédients :

- 6 lb (2.73 kg) de pommes
- 1 lb et demi (680 grammes) de fraises équeutées
- Le jus d'un citron
- 1 tasse (250 ml) d'eau

Préparation :

1. Épluchez et enlever les pépins dans les pommes. Couper les pommes en 8 en mettre dans un gros chaudron.
2. Ajouter les fraises, le jus de citron et l'eau.
3. Porter à ébullition, puis réduire afin de laisser mijoter pendant 20 minutes. Mélanger fréquemment.
4. Écraser avec un pile patate.
5. Mettre dans des pots Mason de 500 ml et sceller dans un bain d'eau bouillante pendant 25 minutes.
6. Vous pouvez aussi congeler.

“

Vous aimez la compote et voulez en faire des conserves? Voici une recette vraiment fabuleuse et facile à préparer avec des fraises et des pommes!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

