

Compote pomme cannelle

Bonjour à toutes et tous

En automne / hiver, il y a deux plats que je réalise quasi systématiquement chaque week-end : la soupe et la compote de pommes. La première assure une entrée/accompagnement/repas (selon l'humeur du moment) réconfortant et savoureux. La deuxième donne un dessert/goûter/petit dej (au choix) gourmand et sain.

Notre « compote doudou » est « classique » pomme-cannelle. La cannelle se marie extrêmement bien avec la pomme et sa note de chaleur/douceur à un côté très réconfortant. On se régale à chaque fois à en lécher les cuillères, et bien trop souvent « *Y'en a pas assez* » ». Même si je n'invente strictement rien, vu la fréquence de réalisation de cette compote pomme cannelle, je voulais la charger sur le blog. Peut-être cela vous remettra ce classique dans votre planning de cuisine. ☐

Bonne journée !

- COMPOTE -
POMME CANNELLE



Recette : Compote Pomme Cannelle

Saison de la recette : Octobre à Avril

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes :

- 1 kg de pommes (idéalement, mixez les variétés) (cf. **)
- 1 cuillère à café de cannelle moulue
- 1 pointe de couteau de gingembre ou de cannelle.
- (facultatif) sucre

Réalisation

- Lavez les pommes. Pelez-les, retirez la peau (si non bio) et le trognon. Coupez-les en gros dés.
- Disposez les pommes tout dans une casserole avec quelques cuillères à soupe d'eau. Ajoutez les épices moules. Portez à feu vif, couvrez, puis baissez à feu doux.
- Laissez compote le tout jusqu'à ce que les fruits soient fondants (20 minutes environ, mais cela va dépendre de

la taille de vos morceaux).

- Mixez le tout finement. Sucrez à convenance puis laissez refroidir.

Servez tiède ou frais.

Astuces :

- (**) Vous pouvez réaliser une compote de pomme avec tout type de pomme mais, suite à un conseil de mon producteur favori, vous pouvez adapter les saveurs selon les variétés de pomme.
 - si vous aimez du fruité : privilégiez les pommes gala ou golden
 - si vous aimez l'acidulé : privilégiez les pommes chantecler
 - si vous préférez de l'équilibre : un mélange des variétés citées au-dessus. Pour avoir testé, effectivement le mélange « équilibré » vaut clairement le détour ».
 - *Astuce compote peu onéreuse* : sur les étals des marchés, il peut y arriver qu'il y a plusieurs gammes de pommes : allant des grosses plus chères à des toutes petites déclassée. N'hésitez pas à privilégier les déclassées.
 - *Zéro déchet* : Si les pommes sont bio, recyclez les épiluchures en sirop, ou dans tous les cas, en vinaigre maison pour le ménage.
-