

Compote pomme kaki

Bonjour à toutes et tous

Après de longues années sans grande appréciation les **compotes** ont regagné quelques galons dans les desserts de ma maisonnée. On se partage souvent un « saladier » de [compote de pomme-cannelle](#) pendant la semaine entre filles sur la saison d'automne hiver. Mais, il y a peu, la lassitude nous gagnant, j'ai tenté des variantes « amusantes ». La plus belle découverte est l'association avec le [kaki](#). Vous devez connaître ces gros fruits oranges en forme de pomme qui agrémentent certains fruitiers pendant l'hiver et/ou se retrouvent sur nos étals. Bien que délicieux en confiture, ces fruits sont assez difficiles à cuisiner en raison de leur saveurs et de leur texture si particulières.

J'ai donc tenté le coup de la compote « pomme-kaki » et à la dégustation – à notre grande surprise – nous avons adoré. Le kaki donne une pointe de saveur exotique très douce, un peu sucrée qui se marie très bien avec la pomme. Une petite pointe de cannelle apporte une note chaleureuse complétant bien l'affaire pour une compote tout en réconfort. Le saladier préparé « pour la semaine » n'a pas tenu deux jours.

Allant en refaire, je voulais quand même partager la recette avec vous. J'espère que cela vous intéressera. Bonne journée



- COMPOTE POMME KAKI -
QUI CHANGE..

Recette : Compote pomme kaki

Saison de la recette : Novembre à Janvier

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 à 40 minutes

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes :

- 2 kaki persimmons (*)
- 4 pommes type gala / golden
- 1 cuillère à café de cannelle ou d'épices à pain d'épice
- Sucre à convenance (**)

Réalisation

- Lavez tous vos fruits. Retirez le pédoncule du kaki, épluchez la peau à l'économe puis coupez en gros dés. Épluchez les pommes, retirez le trognon, puis coupez également en gros dés.
- Disposez tous les fruits dans une casserole avec les épices, un peu d'eau, puis portez à ébullition.
- Couvrez et laissez mijoter à feu moyen jusqu'à ce que les fruits soient fondants (environ 20 min, mais vous pouvez laisser plus, cela sera plus parfumé).
- Mixez le tout finement, ajoutez du sucre à convenance. Laissez un peu à feu doux si la compote vous semble trop liquide.
- Pour une jolie présentation, disposez dans ces verrines ou des pots de yaourt récupérés.

Astuces :

- (*) Si vos pommes sont assez sucrées, il n'y a pas forcément besoin de sucre dans la recette. N'en rajoutez donc qu'en toute fin, selon vos goûts
- (**) Faites attention d'utiliser des kakis mûrs et non astringents, sinon votre compote risque de prendre un mauvais goût
- *Conservation* : Aisément 3-4 jours au réfrigérateur, dans une boîte hermétique.
- Pour rentabiliser la peau des pommes, si celles-ci sont bio, n'hésitez pas à réaliser du jus d'épluchures de pommes



© Au Fil du Thym

Compote pomme kaki
