

Compote pomme nashi

Bonjour à toutes et tous

Après avoir été longuement boudée dans ma maisonnée, la compote de pommes à regardé des lettres de noblesse. Pour cela, il a fallu deux axes de travaux : a) mettre la main sur des variétés anciennes de pommes parfumées (chantecler, patte de loup, clochard...) b) Y associer un ingrédient « amusant » pour quitter le classicisme de la pomme. Avec la plus jeune, en automne/hiver, on se régale souvent de ces recettes.

C'est là qu'intervient le nashi ou la « poire japonaise ». Malgré leurs origines asiatiques, les fruitiers à nashi poussent très bien dans le Tarn et Garonne (et dans mon jardin) et atterrissent vite sur les marchés du Gers. Il se trouve qu'ils se marient très bien avec la pomme cuite.. d'où la compote. Une compote pomme nashi, c'est très parfumée et vraiment délicieuse.



Nashis (de mon verger, en 2023)

Je voulais partager l'idée avec vous. Les Nashi ne sont pas forcément hyper répandus, mais si vous arrivez à mettre la main dessus, n'hésitez vraiment pas. Cela vaut le test. Bonne journée !



- COMPOTE POMME -NASHI -

Recette : Compote pomme nashi

Saison de la recette : Octobre – Décembre

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 2 à 3 grosses pomme type chanteclair
- 3 nashi
- 2 clous de girofle

Réalisation

- Lavez les pommes et les nashis. Pelez-les, retirez la peau et le trognon. Coupez les tout en gros dés. Piquez les clous de girofle dans un morceau de pomme
- Disposez le tout dans une casserole avec quelques cuillerées à soupe d'eau, portez à feu vif, couvrez, puis baissez à feu doux.
- Laissez compoter le tout jusqu'à ce que les fruits soient fondants (15 à 20 minutes environ, mais vous pouvez laisser plus à feu doux).

- Retirez les clous de girofle puis mixez le tout finement. Sucrez à convenance puis laissez refroidir.

Servez à température ambiante ou frais

Astuces :

- *Variante* : Ajoutez le zeste d'un demi citron pour pep'ser la compote d'une note acidulée.
 - *Variante 2*: Pour les amateurs de saveurs complexes, tentez aussi avec de la poire. Essayez de garder environ 50% du poids total de fruits en pomme, cette dernière apportant plus de texture que le nashi et la poire.
 - *Conservation* : Jusqu'à 3-4 jours au réfrigérateur
-