



COMPOTE DE POMMES

INGRÉDIENTS.....

Afin d'obtenir +/- 12 bocaux d'une contenance de 370 ml, il faut :

- 6 kg de pommes
- 250 gr de sucre cristallisé
- 3 citrons

TEMPS ET TEMPÉRATURE



ETAPES.....

1. Eplucher les pommes et enlever le trognon..
3. Couper les pommes en petits morceaux afin de permettre une cuisson homogène.
4. Presser les citrons afin d'en obtenir le jus.
5. Mettre les morceaux de pommes, le sucre et le jus de citron dans une casserole. Mélanger soigneusement le tout.
6. Cuire la compote jusqu'à ce que les morceaux soient mous (\pm 15 minutes).
7. Mixer ou non en fonction de la consistance voulue.
8. Remplir les bocaux.
9. Fermer les bocaux en veillant à bien utiliser un joint neuf ou une capsule neuve. Pour le bocal à joint, placer 2 crochets inox pour maintenir le couvercle en verre. Pour un bocal à capsule métallique, veiller à bien serrer celle-ci.
10. Placer les bocaux dans le pasteurisateur.
11. Recouvrir les bocaux d'eau.
12. Pasteuriser 10 minutes à 90°C.