

COMPOTE DE POMMES À LA CANNELLE



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du programme : En ligne

Voir tous les programmes au [Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada](#)

Cette compote de pommes maison se prépare en quelques minutes! Cette gâterie santé est parfaite servie seule, sur de la crème glacée, mélangée à du yogourt ou utilisée dans les pâtisseries.

Ingrédients

- 4 tasses (1 l) de pommes non pelées, épépinées et coupées (environ 4 grosses pommes, comme des Gala, Honeycrisp, Cortland ou McIntosh)
- ½ tasse (125 ml) de jus de pomme
- ¼ c. à thé (1 ml) de cannelle moulue, ou plus pour un goût plus prononcé

Préparation

1. Dans une casserole moyenne, ajouter les pommes coupées, le cidre de pomme et la cannelle moulue.
2. Porter à ébullition, puis réduire à feu moyen. Laisser mijoter pendant environ 10 minutes, en remuant occasionnellement.
3. Lorsque les pommes ont ramolli, retirer la casserole du feu.

COMPOTE DE POMMES À LA CANNELLE | 2

4. Réduire doucement le mélange en purée à l'aide d'un mélangeur à main ou le transférer dans un mélangeur ou un robot culinaire.
5. Laisser refroidir la compote de pommes, puis la verser dans un contenant hermétique.
6. La compote se conserve au réfrigérateur jusqu'à trois jours. Déguster!

Portions : Cette compote de pommes maison donne un pot Mason de 500 ml.

Remarques :

- N'importe quelle variété de pommes peut être utilisée. Voici certaines de nos préférées pour la compote de pommes : Gala, Honeycrisp, Cortland, Pink Lady et McIntosh.
- Il ne faut pas peler les pommes. La peau ajoute de la profondeur, de la saveur et de la couleur à la compote. La peau ramollira et se transformera facilement en purée une fois cuite.