

COMPOTE DE POMMES MAISON

À partir de 4 mois
Pour 6 compotes
15 min de préparation
15 min de cuisson

MATÉRIEL
Cuiseur vapeur
Mixeur

INGRÉDIENTS : 1 kg de pommes golden • 1 cuil. à café de sucre de canne • 20 cl d'eau

1. Épluchez, épépinez et coupez les pommes en morceaux.

2. Mettez-les dans le panier du cuiseur vapeur et faites-les cuire pendant 15 min.

3. Quand les morceaux sont fondants, c'est cuit. Mixez avec l'eau. Goûtez et ajoutez seulement le sucre si l'acidité du fruit persiste.

VARIANTES

Pour varier les saveurs, choisissez différentes pommes au fil des saisons : Boskoop, Reine des reinettes, Reinette grise du Canada, Clochard, pomme du Limousin ou Calville.

CONSEILS

Répartissez le reste de la compote dans des petits pots et fermez-les hermétiquement. Congelez ou réfrigérez selon vos besoins. Au réfrigérateur, les compotes se conservent 2 à 3 jours maximum. La première fois, quelques cuillères de compote peuvent être complétées par un biberon de lait. Petit à petit, vous pourrez mélanger un produit laitier à la compote, par exemple un petit-suisse ou quelques cuillerées de fromage blanc.

