

COMPOTEE DE CLEMENTINE A LA CANNELLE

Pommes et coings du marché

Informations :

- difficulté : facile
- pour 6 pots de compote
- préparation d'environ 20 minutes
- cuisson d'environ 1 heure 30 minutes



Ingrédients :

- 10 clémentines
- 3 pommes
- 2 coings
- 1 cuillère à café de cannelle moulue
- Eau

Préparation :

- 1) Commencer par préparer les fruits :
 - Peler les clémentines, séparer les quartiers et ôter les aspérités blanches.
 - Peler les pommes, les épépiner et les couper en cubes.
 - Peler les coings, les épépiner et les couper en cubes.
- 2) Mettre les fruits dans une casserole à fond épais avec 1cm d'eau au fond et faire cuire à feu doux et à couvert.
- 3) Au bout de 20/30 minutes de cuisson, quand les fruits commencent à devenir tendres et à se démêler, ajouter la cannelle et poursuivre la cuisson à feu doux et à couvert une petite heure en veillant à ce que les fruits n'attachent pas au fond de la casserole.
- 4) Stopper la cuisson et mixer la compote directement dans la casserole à l'aide d'une tige mixer pour une texture lisse. Pour une texture avec des morceaux façon compote à l'ancienne, utiliser un écrase purée manuel.
- 5) Laisser refroidir à température ambiante, puis conserver au réfrigérateur.
- 6) Déguster bien frais.

☀ Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

- La cuisson lente pendant quasiment 1h30 permet aux peaux de clémentines de fondre en cuisson et le sont pas inconfortables à la dégustation.
- Une recette sans sucre ajoutée pour profiter de toutes les saveurs des fruits.
- A déguster avec quelques biscuits aux épices maison pour encore plus de gourmandise.