

# Ah les Pommes

Dans les jardins, c'est la pleine saison des pommes et cette année par chez nous sommes particulièrement gâtés.

Bien sûr elles n'ont pas toutes les formes quasi parfaites que celle que l'on trouve dans les hypermarchés, mais celles là au moins n'ont pas subi la cinquantaine de traitement de toutes sortes qui leurs sont offerts afin qu'elles apparaissent sous le meilleurs jours – tiens cela me fait penser au maquillage LOL

Même si je suis certain que les pommes que j'utilise sont sans traitement, je me demande bien pourquoi on n'en trouve plus de véreuse comme il y a encore quelques années. Il faut dire que dans la pâture où se trouvent les pommiers, il n'y a plus beaucoup d'insectes non plus.

Cette pâture n'est pas traitée elle non plus mais les champs environnant .... c'est une autre histoire. D'où la difficulté de produire BIO quand tout autour ...

Quand les premières pommes arrivent, la première chose c'est la compote qui sort des casseroles , simplement car les premières consommées sont les pommes tombées et donc elles ne conservent que peu de temps.

Ingrédients :

Pommes  
Eau

Bien laver les pommes – c'est très important pour la suite des opérations – puis enlever les parties abimées qui elles partent à la poubelle (ou dans le composteur si vous en avez un)

Ensuite c'est très simple, éplucher , enlever les coeurs et les pépins et les mettre de côté.

Mettre l'ensemble des pommes épluchées dans une marmite, un autocuiseur (je préfère cette solution) en y ajoutant un peu d'eau. Mettre à feu moyen.

Avec un autocuiseur il faut environ 10-12 minutes de cuisson après la mise en pression.

On peut rajouter citron (jus et zeste), gousse de vanille ouverte, cannelle en fin de cuisson, si vous souhaitez la parfumer.

Personnellement je ne met pas de sucre, la compote de pomme n'en demande pas à mon goût, mais les goût et les couleurs ...

Une fois cuite je préfère garder les morceaux, d'autres la passe au presse purée, dans ce cas cela ressemble plus à une compote que l'on achète en boîte, là aussi les goûts ...

Se mange chaude, froide, en accompagnement avec un boudin blanc, nature au dessert, avec un yaourt nature ...

Plus vous mettez d'eau au départ, plus elle sera liquide, si vous n'en mettez pas assez, attention au de na pas bruler les pommes – Alors combien d'eau d'eau il faut !!! Et bien ... je fais au pif souvent, mais j'ai tendance à mettre plutôt plus d'eau. Et si la compote est trop liquide, je récupère une partie de l'eau et cela fait un délicieux jus aux pommes ( j'ai bien écrit jus aux pommes, et non pas jus de pommes)

La compote conserve quelques jours au frais, et/ou vous pouvez aussi la congeler sans problème.

Il reste maintenant encore un élément : les épluchures et trognons de pommes. SURTOUT ne pas les jeter, c'est l'heure de faire l'une des meilleurs conserves de fruits, la gelée de pomme.

Pelures, coeurs et pépins  
Mais là la recette c'est pour demain

[Actualité rédigée par Tekiro]

Par

**Publié sur Cafeduweb - Archives le mercredi 12 novembre 2008**

Consultable en ligne : <http://archives.cafeduweb.com/lire/8935-ah-les-pommes.html>