

Ma compote de pommes gingembre



Je vais acheter mes pommes (5kg tous les 15 jours) chez un producteur local. Mais cette année encore (2019) les pommes se conservent moins bien et s'abiment plus vite alors je les transforme en compote. J'y mets ma touche personnelle (du rhum bien sûr) avec du gingembre pour rehausser le goût et hop on dévore tout !

Ingrédients :

- * des pommes (autant qu'on en a)
- * de l'eau
- * du rhum blanc
- * 1/2cm de gingembre par kilo de pommes



Préparation :

Peler les pommes une à une et les couper en quartier.

Pour éviter qu'elles noircissent pendant que je m'occupe des autres pommes, je fais un mélange eau + rhum (il faut que cela recouvre le fond du récipient dans lequel vous allez faire cuire vos pommes) et je jette les pommes coupées dedans, feu éteint.

Peler le gingembre et le mixer finement.

Quand tout est découpé, ajouter le gingembre dedans et cuire d'abord à feu vif quelques minutes puis laisser compoter jusqu'à la consistance souhaitée.

Moi j'aime bien quand il reste des morceaux mais je laisse cuire quand même environ 50 min à 1h en remuant régulièrement. Remettre de l'eau si les pommes attachent.

Lorsque c'est cuit, j'écrase grossièrement les pommes avec un "presse-purée" mais une spatule peut faire l'affaire.

Laisser refroidir et déguster.

Astuce :

Si vous voulez une compote lisse, utiliser un mixer plongeant.

Je conserve cette compote plusieurs jours au frigo.

J'aime bien le gingembre mais mon chéri trouve que c'est trop fort en goût donc testez et après ajustez la quantité de gingembre à votre goût...