

Compote pomme coings

Une délicieuse compote d'automne pomme-coings pour accompagner vos crêpes ou aromatiser vos yaourts et fromages blancs.

environ 7 pots de 200 ml



Débutant

up to 40 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 faitout ou 1 marmite

Ingrédients:

700 gr. de coings

200 ml d' eau

400 gr. de pommes (Elstar, Jonagold ...)

1 gousse de vanille

1 paquet de Sucre gélifiant Fruttina Extra 2:1 Dr.Oetker

- 1** Essuyez les coings avec un chiffon doux pour retirer le duvet. Lavez les coings, épluchez-les, épépinez-les et coupez-les en tranches. Placez-les dans une sauteuse et faites compoter les coings avec l'eau à feu moyen pendant env. 10 min.
- 2** Pendant ce temps, épluchez les pommes, épépinez-les et coupez-les en tranches. Ajoutez les pommes aux coings et poursuivez la cuisson env. 15 min. à petits bouillons jusqu'à ce que les fruits soient entièrement cuits. Passez la préparation au presse-purée.
- 3** Pesez 1200g de compote (complétez avec un peu d'eau si nécessaire). Coupez la gousse de vanille en deux, grattez-la avec un couteau pour retirer les grains et ajoutez-les à la compote. Dans une marmite, mélangez le sucre gélifiant à la compote. Portez le tout à ébullition à feu vif en remuant et faites cuire à gros bouillons pendant au moins 3 min. sans cesser de remuer.
- 4** Retirez la casserole du feu. Ecumez si nécessaire et remplissez immédiatement les pots préalablement ébouillantés à ras bords. Fermez les pots avec les couvercles (twist Off) et retournez-les pendant env. 5 min. sur le couvercle.



Dr. Oetker France

Conseils

- La compote se conserve environ 6 mois. Servez-la avec des pancakes ou des crêpes. Remplacez la gousse de vanille par quelques tours de moulins de Mon Moulin à Vanille Bourbon ancel.

