



COMPOTE DE POMME/POIRES **au cuiseur thermos**

INGRÉDIENTS pour 10 personnes :

- * 2 kilos de pommes
- * 2 kilos de poires mûres
- * 1 verre de jus de pomme (environ 25 cl)
- * 10 cuillères à soupe de sucre de canne non raffiné (genre rapadura)
- * 1 citron bio, zeste et jus
- * 2 bâtonnets de cannelle
- * 1 gousse de vanille

PRÉPARATION et CUISSON :

1. Éplucher les pommes et les poires. Les épépiner, les couper en morceaux.
2. Disposer les morceaux de pomme dans une grande marmite de 6 à 8 litres avec le jus de pomme, le sucre, le jus de citron, les bâtonnets de cannelle, et la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur. Bien mélanger. Porter à ébullition et laisser mijoter 5 minutes.
3. Au bout de ce temps, ajouter les poires et les zestes du citron. Bien mélanger le tout ; porter à ébullition de nouveau ; faire mijoter 5 minutes de plus ; couvrir et placer rapidement dans le cuiseur thermos pendant 50 minutes minimum.
4. Avant d'écraser ou de mouliner la compote, penser à retirer les bâtonnets de cannelle, les zestes de citron, et la gousse de vanille (grattée auparavant pour récupérer les petites graines).
5. A déguster tiède ou froide.

NOTE : On peut conserver cette compote plus longtemps en la mettant chaude dans des pots de confiture stérilisés. Le vide se fera avec le refroidissement, comme pour une confiture, et elle se gardera facilement 3 semaines au frigo. A consommer rapidement une fois le pot ouvert.