



## Compote de pommes à l'autocuiseur

**Préparation** 20 MIN

**Cuisson** 25 MIN

**Rendement** 1,75 litre (7 tasses)

**Se congèle**

### Ingrédients

- **2 kg (4,4 lb) de pommes McIntosh, épépinées et coupées en cubes**
- **250 ml (1 tasse) d'eau**
- **105 g (1/2 tasse) de sucre (facultatif)**

### Préparation

1. Dans le récipient de l'autocuiseur, placer les cubes de pommes et l'eau. Couvrir et sélectionner la fonction programmable à haute pression (High). Régler le temps de cuisson à 5 minutes.
2. Dépressuriser l'appareil manuellement, puis retirer le couvercle.
3. Au mélangeur, réduire en purée lisse la moitié des pommes à la fois avec le sucre, si désiré. La compote se conserve 3 semaines dans un contenant hermétique au réfrigérateur.