

# Conserves de compote de pommes

- La meilleure recette de conserve de compote de pommes (Très facile!)



## Ingrédients :

- 5 à 7 lb de pommes
- Sucre (optionnel)

## Préparation :

1. Bien laver, peler et enlever les cœurs des pommes.
2. Couper en quartiers.
3. Dans un grand chaudron, ajouter les pommes et juste assez d'eau pour éviter que ça colle.
4. Faites cuire à feu moyen jusqu'à ce que les pommes soient molles.
5. Utiliser un mélangeur à immersion pour mettre en purée ou transférer dans le mélangeur et remettre la purée au chaudron.
6. Ajouter le sucre si désiré.
7. Porter à ébullition en mélangeant constamment.
8. Remplir les pots Mason en laissant 1/2 pouce d'espace.
9. Mettre le couvercle.
10. Sceller dans un bain d'eau bouillante pendant 20 minutes pour les pots de 1 litre et 15 minutes pour les pots de 250 ou 500 ml.

*C'est le temps de faire ses conserves pour l'hiver et c'est le temps des pommes...  
Voici une recette facile et indispensable! Vous pouvez la faire avec ou SANS sucre.*

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

