



Activités Pommiers



Expérience avec la compote de pommes

Les pommes ne sont pas toutes pareilles. Chaque variété est unique. Certaines pommes font de bonnes tartes, d'autres restent croustillantes et blanches en salade tandis que d'autres sont meilleures quand on les mange fraîches. Dans cette expérience, nous allons comparer la compote de pommes faite à partir de différentes variétés de pommes. Il vaut mieux choisir au moins une pomme reconnue pour être excellente en compote et une autre pour être la moins bonne. Les variétés reconnues pour faire de la compote sont Gravenstein et Cortland. Les moins reconnues sont Délicieuse, Empire et Reinette. Utilisez les recettes ci-dessous (chacune fait 750 ml ou 3 tasses de sauce). Quand la sauce est prête, complétez le diagramme ci-dessous.

Compote de pommes de base

8 pommes de grosseur moyenne
2 mL (1/2 c. à thé) cannelle
125 mL (1/2 tasse) d'eau
5 mL (1 c. à thé) sel
15 mL (1 c. à table) jus de citron reconstitué
125 mL (1/2 tasse) cassonade

Pelez et videz les pommes. Mettez-les dans une casserole. Ajoutez l'eau et le sel. Faites cuire à feu doux jusqu'à ce que les pommes soient presque molles. Passez-les au tamis ou au mélangeur. Ajoutez la cannelle, le sel, le citron et le sucre au goût. Remuez jusqu'à ce que les ingrédients soient dissouts. Servez chaud ou froid.

Compote de pommes au micro-ondes

1 L (4 tasses) pommes pelées et tranchées
125 mL (1/2 tasse) sucre
50 mL (1/4 tasse) jus de pommes
2 mL (1/2 c. à thé) cannelle
10 mL (2 c. à thé) jus de citron reconstitué

Dans un grand bol en verre, combinez tous les ingrédients. Couvrez et faites cuire à «High», de 7 à 9 minutes ou jusqu'à ce que les pommes soient molles en remuant une fois pendant la cuisson. Écrasez les pommes en gros morceaux. Servez chaud ou froid.

Compote de pommes au mélangeur



4 grosses pommes, pelées, vidées, coupées en quartiers
50 mL (1/4 tasse) jus de pommes
45 mL (3 c. à table) miel
2 mL (1/2 c. à thé) cannelle
5 mL (1 c. à thé) jus de citron reconstitué

Placez tous les ingrédients dans un mélangeur électrique et mélangez à vitesse moyenne pendant une minute environ ou jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Goûtez pour vérifier si la compote est assez sucrée. Sinon, ajoutez du miel. Servez immédiatement.

< [De retour à la table des matières](#)