



Cuisine et  
dépendances

## Compote pommes cerises au gingembre



*Une recette qui n'est pas tout à fait de saison et pourtant je l'ai bien réalisé cette semaine : chaque été, je congèle les fruits récoltés en trop (cerises, prunes, abricots, pêches, etc.). Cela me permet de varier les compotes de pommes l'hiver et de retrouver avec plaisir le goût ces fruits que l'on devra attendre encore plusieurs mois. Les fruits d'été se surgèlent très bien, une fois nettoyés et coupés en quartier pour les fruits les plus gros. Il vaut mieux les cuire dès la sortie du congélateur car ils ont tendance à perdre beaucoup de jus lors d'une décongélation lente. J'ai essayé de les faire en clafoutis ou dans des gâteaux mais les morceaux sont trop mous et s'écrasent vite. Par contre, en compote, c'est le top.*

*Inutile de sucrer cette compote, le sucre naturel des fruits suffit, vous pouvez doser le gingembre selon votre propre goût selon que vous aimez les fruits épicés ou non.*

### Ingrédients (pour 5 portions) :

- 4 à 5 pommes
- une vingtaine de cerises dénoyautées (surgelées)
- 1 cuil à café de gingembre
- le jus d'1/2 citron

### Préparation :

Éplucher et épépiner les pommes, les couper en morceaux. Les enduire de citron pour les empêcher de noircir.

Mettre les cerises et les dés de pomme dans une casserole , ajouter le gingembre et le jus de citron.

Faire cuire à feu moyen, baisser le feu en cours de cuisson et couvrir ; laisser cuire une vingtaine de minutes jusqu'à ce que les pommes soient fondantes.

On peut servir cette compote avec les fruits en morceaux ou la mixer finement.

*Le 22 Janvier 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

*Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/01/22/20077482.html>*