

Visuel d’illustration créé par IA, non contractuel

FICHE RECETTE

Compote de pommes gourmande

Au beurre et à la vanille

Fondante et légèrement rustique, cette compote marie pommes, beurre et vanille, avec une pointe de citron. Servez-la tiède. Privilégiez des pommes d’origine hainuyère identifiée et un beurre fermier de la région.

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 000 gr de pommes entières, soit environ 800 gr de chair crue pelée et épépinée
- 20 gr de beurre doux
- 30 gr de cassonade blonde
- 50 ml d’eau, plus 1 à 2 c. à soupe si nécessaire
- ½ gousse de vanille
- 15 ml de jus de citron (1 c. à soupe)
- 1 petite pincée de sel fin

Informations pratiques

Personnes	4
Préparation	15 min actives
Cuisson	25 à 30 min
Attente	10 min pour tiédir
Total	50 à 55 min
Difficulté	Facile
Coût	Abordable
Saison	Automne ; hiver, fruits de conservation

Matériel : Casserole à fond épais de 1,5 à 2 l avec couvercle ; fourchette ou presse-purée.

Préparation

1. **Préparez les fruits.** Lavez et pelez les pommes, retirez les cœurs et les pépins. Coupez la chair en dés de 1,5 cm (environ 800 gr nets), puis mélangez avec le citron. Fendez la demi-gousse de vanille et grattez les graines.
2. **Enrobez les pommes.** Faites fondre le beurre à feu doux, sans brunir. Ajoutez les pommes et la cassonade, puis remuez 2 min. Comptez environ 3 min pour cette étape, sans coloration.
3. **Laissez compoter.** Ajoutez les 50 ml d’eau, la vanille (graines et gousse) et le sel. Couvrez et cuisez à feu doux environ 20 min, en remuant deux ou trois fois. Les pommes doivent s’écraser facilement. Si le fond sèche, ajoutez l’eau complémentaire, une cuillère à la fois.
4. **Ajustez la texture.** Retirez la gousse. Écrasez les pommes à la fourchette ou au presse-purée en gardant quelques petits morceaux. Réduisez à découvert 2 à 7 min, à feu doux à moyen, en remuant. Arrêtez dès que la compote est épaisse, souple et sans jus séparé.
5. **Servez tiède.** Répartissez dans quatre coupes et laissez tiédir environ 10 min. Les temps sont indicatifs : prolongez légèrement la cuisson si les pommes restent fermes.

Conseils & alternatives

- **À table :** seule, avec un sablé au beurre ou du fromage blanc. Accord suggéré : cidre belge demi-sec ou rooibos nature, sans alcool.
- **Variante :** remplacez la vanille par ¼ de c. à café de cannelle, ajoutée avec l’eau ; cuisson identique.
- **Conservation :** refroidissez rapidement en petits récipients propres et couverts. Réfrigérez dans les 2 h, à 4 °C maximum, et consommez sous 48 h. Utilisez une cuillère propre.