

# Les Fruits Partagés



Moisson Rimouski-Neigette

## COMPOTE AUX FRUITS

### INGRÉDIENTS

- 4 lbs de **fruits**\*
- 1 tasse d'**eau**
- **Sucre** ou miel (quantité au goût selon les fruits)
- Épices ou vanille\* (facultatif)



### RENDEMENT

3 pots de 500 ml

### TEMPS DE PRÉPARATION

10 minutes

### TEMPS DE CUISSON

20 minutes

### NOTES

\*Combinaisons intéressantes:

- Poires-pêche-vanille
- Pommes-tomates vertes-cannelle

\*\*Ajoutez 1/2 tasse de beurre au pied mélangeur pour faire un beurre de pomme!

### MÉTHODE

1. Lavez, parez et coupez les fruits en quartiers. Si vous avez un bon pied mélangeur, nul besoin de les éplucher.
2. Mettre l'eau à chauffer dans une moyenne casserole et y ajouter les fruits.
3. Faites cuire à feu moyen quelques minutes en brassant de temps en temps jusqu'à ce que tous les fruits soient mous et que l'eau se soit évaporé.
4. Mettez un peu de sucre au besoin et amusez-vous à mettre les aromates de votre choix!
5. Utilisez le pied mélangeur pour faire une belle compote lisse. \*\*
6. Mangez encore tiède ou réfrigérez. Bon pendant 2 semaines.

