

Compote de Pommes

Cuisson en Marmite Norvégienne

France • Dessert traditionnel pour 4 personnes

Mais pourquoi cette recette ?

Parce qu'elle sent bon l'enfance, qu'elle limite les risques de déborder et de brûler...
et mijote tranquillement pendant que vous profitez du moment 🍏😌

♥ Une compote fondante, parfumée, sans stress ni surveillance... que demander de plus ?

🔪 Préparation
15 min

🔥 Sur le feu
10 min

👤 En marmite
2 à 3 h

🕒 Temps total
environ 3 h 15



Servi à la sortie de la Marmite Norvégienne

📋 Ingrédients pour 4 personnes

- Pommes (Golden, Reine des Reinettes...) : **1 kg**
- Vanille ou cannelle (selon les goûts) : **1 gousse ou une pincée**
- Sucre (optionnel, selon l'acidité des pommes) : **50 g**
- Eau : **5 cl**
- Jus de citron (ou une pincée d'acide citrique alimentaire) : **1 càs**

⚠️ Sécurité : le réflexe à ne pas oublier

La cocotte doit être portée à **pleine ébullition** avant d'être placée dans la marmite, puis transférée **immédiatement**, couvercle bien fermé. Au moment de servir, vérifiez que le plat est bien chaud ; en cas de doute, remettez quelques minutes à ébullition.

 La recette pas à pas**1 Préparation** 15 min**Préparer les pommes**

Épluchez, épépinez et coupez les pommes.

2 Sur le feu 10 min**Assembler les ingrédients**

Placez-les dans une casserole avec l'eau, le jus de citron, le sucre et les arômes.

Porter à ébullition

Portez à ébullition à couvert et laissez chauffer quelques minutes pour attendrir les fruits.

3 En marmite norvégienne 2 à 3 h *sans surveillance***Placer dans la marmite**

Dès que c'est bien chaud, placez la casserole dans la marmite norvégienne pour 2 à 3 h.

4 Finition & service**Servir**

Mixez ou écrasez à la fourchette selon la texture souhaitée. Servez tiède ou froid.

 L'astuce en plus

Ajoutez une poire, un peu de coing ou une pointe de gingembre pour une compote encore plus originale ✨

 Ce que la marmite norvégienne change

- Réduit le risque de brûler le fond de la casserole
- Un parfum délicieux dans toute la maison 🍏
- Pas besoin de surveiller la cuisson 🛑
- Le feu reste éteint pendant 2 à 3 h de cuisson en marmite 🔋