

Nadia cuisine les fruits du pommier du Japon à Toujouse

En compote ou en confiture



Nadia cuisine les fruits du pommier du Japon à Toujouse

Mercredi 11 septembre, Nadia Boyer entraîne ses élèves dans son jardin plein de trésors de la nature : palmiers, figuiers de barbarie, cannas, sumac, pommiers du Japon etc. C'est justement les pommes du pommier du Japon auxquelles Nadia s'intéresse aujourd'hui. On en cueille environ 650 g et l'on va à la cuisine de la salle des fêtes, comme à l'accoutumée.

Saveur acidulée

Pour encourager ses élèves, la cuisinière de la Réunion commence par leur faire goûter la confiture qu'elle a confectionnée avec une seule pomme de pommier du Japon : c'est délicieux. En effet, la saveur acidulée se marie parfaitement avec la douceur du sucre.

Mais aujourd'hui, c'est de la compote que l'on va faire. Les ingrédients : des pommes, de l'eau et 350 g de sucre en poudre. C'est tout !

Les pommes sont découpées en quartiers sans être épluchées, puis mises à la casserole, avec de l'eau jusqu'à leur niveau.

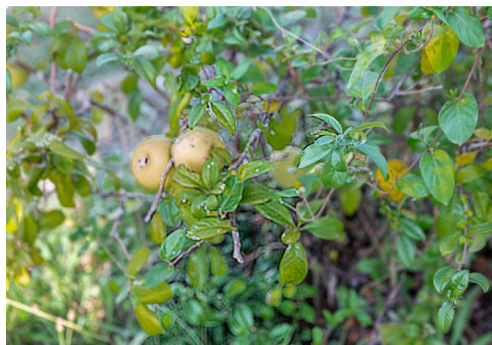
Au bout de 5 min, les pommes commencent à s'amollir : Nadia les écrase avec une palette de bois pendant qu'elles cuisent. Elle ajoute du sucre régulièrement.

Ce qui est important

Il faut goûter régulièrement pour s'assurer qu'il y a assez de sucre pour compenser l'acidité sans la supprimer totalement.

Au bout d'une vingtaine de minutes sur le feu, la compote est prête à être dégustée. Son goût, très original, rappelle celui de la confiture.

Voilà une recette simple pour étonner ses amis !



Pommes du Japon sur l'arbuste



Découpage des pommes en quartiers



Idem



A la casserole



Les pommes sont écrasées



Addition de sucre



La compote est prête