



Conseils pour les conserver et les travailler

Tirez le maximum de la pomme et de la poire

Pommes et poires sont des fruits de chez nous. Nous pouvons en être fiers. Elles sont naturellement délicieuses, même simplement à la main. Mais saviez-vous qu'elles ont une très longue durée de conservation? Pratique : vous pouvez les conserver ainsi ou les travailler dans toutes sortes de plats. Ou avez-vous déjà expérimenté que la compote de poire est tout aussi délicieuse que beaucoup de compotes de pommes plus connues? Avec ces conseils vous tirerez plus de la pomme et de la poire. Bon appétit!

Conseils de conservation

- Vous avez acheté une grande quantité de pommes ou de poires à un bon prix? Conservez-les au frais: dans le frigo, dans la cave ou au garage. Ainsi vous en profitez plus longtemps. La température idéale de conservation est de 4 à 5°C pour les pommes et de 0 à 1°C pour les poires.
- Mangez d'abord les fruits les plus gros. Ils se conservent moins longtemps.
- Vérifiez vos fruits chaque jour. Une pomme ou une poire pourrie (ou entrain de pourrir)? Jetez-la immédiatement car sinon le reste sera aussi atteint.
- Conservez vos pommes et poires séparées les unes des autres et de tous les autres fruits et légumes.

Compote de pomme?

Variez avec la poire!

Ce goût nostalgique et ce parfum délicieux de la compote de pomme est difficile à égaler. Sauf avec des poires. Vous les aimez toutes les deux? Alors faites simplement un mix! Succès garanti.

Faites comme ceci:

1. Épluchez 8 poires et coupez-les en petits morceaux.
2. Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez les poires et déglacez avec un peu d'eau. Conseil : fan de cannelle? Ajoutez-en une pincée.
3. Faites étuver 20 min. N'oubliez pas de mélanger et de goûter. Pas sucré assez? Ajoutez du sucre selon le goût. Conseil: on peut aussi ajouter de la vanille (extrait) ou des zestes d'agrumes : orange, citron ou citron vert.
4. Le fruit est-il mou? Alors la compote est prête. Miamm...!

