

LA COMPOTE DE POMME DE PIERRE HERMÉ

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/compote-de-pomme/>

La compote de pomme de Pierre Hermé, le goût iconique à déguster tel quel, ou pour garnir vos desserts

Chef : Pierre Hermé

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée,

Ingrédients

Pour 700 g (Poids utile)

800 grammes de Pommes

1 Citron

100 grammes d'Eau 10 Centilitres/100 Millilitres

100 grammes de Sucre

2 Gousses de Vanille

Pour 500 g (Poids utile)

571,4 grammes de Pommes

1 Citron

71,4 grammes d'Eau 7,14 Centilitres/71,4 Millilitres

71,4 grammes de Sucre

1,4 Gousses de Vanille

Pour 400 g (Poids utile)

457,1 grammes de Pommes

1 Citron

57,1 grammes d'Eau 5,71 Centilitres/57,1 Millilitres

57,1 grammes de Sucre

1,1 Gousses de Vanille

Pour 300 g (Poids utile)

342,8 grammes de Pommes

1 Citron

42,8 grammes d'Eau 4,28 Centilitres/42,8 Millilitres

42,8 grammes de Sucre

LA COMPOTE DE POMME DE PIERRE HERMÉ

0,8 Gousse de Vanille

Instructions

1. Presser le jus de Citron et verser dans un grand bol
2. Hermé dit de peler les Pommes (800 g), mais je ne le fais pas
3. Laver les Pommes (800 g), puis couper, épepiner et retirer la tige et la queue. Pour les pépins, j'utilise une cuillère parisienne
4. Couper en quartiers, et placer aussitôt dans le bol avec le citron, et remuer
5. Le Citron va éviter aux pommes de s'oxyder
6. On va réaliser un sirop et cuire les Pommes (800 g). J'utilise une marmite ou une poêle en cuivre, la même que j'utilise pour mes confitures
7. Verser l'Eau (100 g ou 10 Centilitres/100 Millilitres), le Sucre (100 g), remuer
8. Gratter les graines de les Gousses de Vanille (2), verser dans la casserole
9. Cuire à feu moyen
10. Lorsque l'ébullition est atteinte, verser les pommes en quartiers
11. Cuire à mi-couvert, à feu faible/moyen
12. De temps en temps, remuer
13. Hermé dit de ne pas écraser les pommes pendant la cuisson
14. La cuisson est terminée lorsque les pommes sont tendres
15. Le volume est réduit de près de la moitié
16. Verser le contenu dans un bol propre, et laisser refroidir 1 heure à température ambiante
17. Hermé ne le dit pas, mais je broie mes pommes afin de lisser la texture