



COMPOTE ARGOUSIER & POMME





Recette

Ingrédients:

Argousier
Pomme Cortland
Mélange pour confitures et gelées (sucre)

Instructions :

- Dans un grand chaudron, faire pré-cuire l'argousier environ 30 minutes à feu doux.
- Pendant ce temps, hacher les pommes.
- Une fois l'argousier pré-cuit, ajouter les pommes dans le chaudron avec le sucre.
- Faire bouillir pendant environ 25 minutes.

Bon appétit!

Quantités : 750g de sucre pour 1kg de fruits

Distribuer les quantités de fruits selon vos préférences, nous vous suggérons 2/3 argousier et 1/3 pomme

