

Compote de pommes et de bananes au caramel au beurre salé



Stérilisation 1h00 à 100°

Ingrédients pour 7 Weck "Corolles" de 370 ml

- 3 kilos de pommes
- 4 bananes
- 200 grammes de sucre
- 120 grammes de beurre salé
- 1 jus de citron

Préparation

- Éplucher les pommes, enlever le trognon, les émincer.
- Éplucher et couper les bananes en rondelles.
- Réserver les fruits dans une eau citronnée.
- Réaliser le caramel à sec, c'est-à-dire sans ajout d'eau au départ.
 - *Mettre le sucre dans une casserole. Cuire à feu moyen sans remuer.*
 - *Le sucre sur les bords va commencer à fondre, il faut alors attendre un peu et dès qu'il commencera à colorer, ramener le sucre qui n'a pas encore fondu sur celui déjà caramélisé sur les bords en agitant légèrement la casserole jusqu'à ce que tout le sucre soit fondu et prenne une belle coloration.*
 - *Avec un pinceau trempé dans de l'eau froide, faire le tour de la casserole afin d'enlever tout le sucre du contour.*
- Déglacer le caramel avec le beurre coupé en petits morceaux.
- Ajouter les pommes et les bananes égouttées.
- Mélanger et cuire jusqu'à ce que les pommes et les bananes soient compotées (environ 30 minutes).
- Mixer ou écraser selon la consistance souhaitée.
- Mettre en bocaux et procéder au traitement thermique à 100° pendant 1h00.

