

Jeudi 29 novembre 2012, nous avons dégusté les pommes.



Les pommes sont de plusieurs couleurs : les jaunes (les goldens délicous), les verts (les grany smith), les rouges (royal gala).Elles sont rondes, elles ont des pépins à l'intérieur.
Quand on les mange, la chair est craquante et sucrée, la peau est lisse.
Elles sont toutes bonnes, mais la verte est la moins sucrée.





La machine qui épluche la pomme, qui enlève le trognon et qui la coupe en morceaux



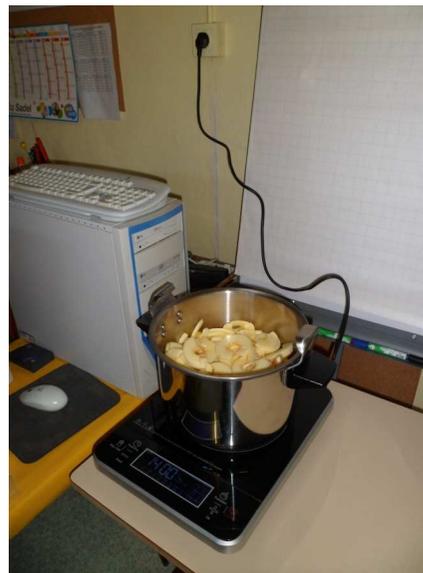
On tire la manivelle, on place la pomme sur les piques, on tourne la manivelle jusqu'au bout. Les épluchures tombent et le trognon reste accroché. La pomme est coupée en morceaux.



La fabrication de la compote.



Il faut de l'eau, du sucre vanillé et des pommes. On prépare les pommes. On les mets dans une casserole. On ajoute de l'eau. On fait cuire sur une plaque qui chauffe. Les pommes étaient en gros morceaux. Quand c'est cuit, les morceaux sont devenus petits et mous.





On prépare la moulinette. On met la grille et ensuite la manivelle. On prend un saladier et une cuillère. On pose la moulinette sur le saladier. On met des pommes cuites dans la moulinette, on tourne pour écraser. La compote tombe dans le saladier.





On ajoute du sucre vanillé, on tourne pour le mélanger. On prend des ramequins et on les remplit avec la compote. Et enfin, on la mange. Elle est délicieuse !!!!!!!!!!!!!

