Fall is always a little downing even if the leaves change color to a warm orange or red. Once those leaves fell from the trees it always seems more … dark and gloomy. It is why I love applesauce! It is warm and comforting! I really am sorry but I don’t really have a quantity recipe… But here what I use.

Ingredients

Apples – Your best bet is to opt for a sort that will melt when cooking. I found a site that had a nice chart for the apples you need on your recipes. - <http://www.almanac.com/content/best-apples-baking-apple-pie-applesauce-cider> -

Water – I always add water to cover the bottom to help the apple nicely melt.

Brown sugar – Because it has a better flavor with the applesauce.

Cinnamon – Because I like my applesauce to taste like apple pies without all the effort of the pie.

Preparation

1. Peel the skin of all the apples you want to put in. Last time I peeled 8 and it made a recipe for 4 persons.

2. Cut the sides of the apples to get rid of the core (If you have the thing that takes cores out easily you want to use that there’s less loss of apple). Cut them again in like bite size or a little bigger.

3. Add them to the cauldron and add the water to cover the bottom. Cook at medium low.

4. Now add the cinnamon and the brown sugar. For the amount of brown sugar to put in, I’d say for my 8 apples I put in less than a cup. If you want sweeter applesauce put in more. For the cinnamon, you are not force to put some in but if you do, just add little by little. I’ve added close to a tablespoon at first and when I was in an applesauce state I tasted and it didn’t need more.

Cook until the apples are broken down and the consistency is to you liking.

En français

L’automne est toujours un petit peu déprimant même si les feuilles changent de couleur pour un orange chaleureux ou même un rouge éclatant. Une fois que ces feuilles sont tombé des arbres il y a un ambiance…. Sombre et lugubre. C’est pourquoi j’aime la compote de pomme! C’est chaud et réconfortant. Je suis désolée, mais je n’ai pas de quantité pour ma recette… Ce que j’ai utilisé…

Ingrédients

Des pommes – Votre meilleur choix est d’aller vers une sorte de pomme qui « fond » lorsque cuite. J’ai trouver un site contenant une charte pour savoir quel pomme utiliser dans vos recettes! - <http://www.almanac.com/content/best-apples-baking-apple-pie-applesauce-cider> -

Eau – Je rajoute de l’eau pour couvrir le fond du chaudron pour aider les pommes à « fondre ». Ajouter plus d’eau si vous préféré, mais n’en mettez pas trop.

Cassonade – Parce que la cassonade s’intègre bien avec les pommes.

Cannelle – Parce que j’adore que ma compote goûte comme une tarte au pomme sans tout l’effort.

Préparation

1. Éplucher la peau des pommes que vous voulez utiliser. La dernière fois j’ai éplucher environ 8 pommes et cela à donner une recette pour 4 personnes.

2. Couper les côtes des pommes pour enlever le cœur. ( Si vous avez l’outil pour enlever le cœur et couper la pomme aisément, utiliser le! Il va vous permettre de jeter moins de pomme.) Recouper les pommes en plus petit quartier.

3. Ajouter les pommes au chaudron et rajouter l’eau pour couvrir le fond – ou plus-. Faire cuire à feu doux-moyen.

4. Maintenant, rajouter le sucre brun et la cannelle. Pour les quantités de la cassonade à mettre, je dirais que pour 8 pommes j’ai mis moins que 1 tasse. Si vous voulez une compote plus sucrée, en mettre plus. Pour la cannelle, vous n’êtes pas obligé d’en mettre mais si vous en mettez, allez-y petit à petit. Le goût est très prononcé, donc il ne faut pas exagérer. J’ai mis environ une cuillère à table en premier, commencer à cuire le tout et goûter au fur et à mesure de la cuisson pour voir le goût.

Cuire jusqu’à ce que la compote ait la consistance voulu.