



Beurre de Pommes Épicé



* Une douceur maison parfumée à la cannelle et aux épices, parfaite pour l'automne ! *

INGRÉDIENTS



1 kg de pommes
à cuire environ
10 pommes moyennes



3 bâtons
de cannelle



1 c.à.c de noix
de muscade
fraîchement râpée



1 c.à.c d'épices
mélangées
4 épices



250 ml d'eau



100 g de sucre
blanc

PRÉPARATION

- 1 Épluchez, épépinez et coupez les pommes en morceaux.
- 2 Dans une grande casserole, mettez les pommes, l'eau, les bâtons de cannelle, la muscade et les épices mélangées.
- 3 Portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez cuire à couvert 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que les pommes soient bien tendres.
- 4 Retirez les bâtons de cannelle. Mixez la préparation jusqu'à obtenir une texture lisse.
- 5 Remettez sur feu doux, ajoutez le sucre et laissez mijoter en remuant régulièrement pendant 20 à 30 minutes, jusqu'à ce que le mélange épaississe et prenne une belle couleur dorée.
- 6 Versez le beurre de pommes chaud dans des pots stérilisés, fermez et retournez-les quelques minutes.

IDÉE GOURMANDE



À tartiner sur du pain grillé, des crêpes, à ajouter dans un yaourt ou pour garnir un gâteau... Un vrai régal !



CONSERVATION :

Se conserve plusieurs semaines au frais après ouverture.
Non ouverte, à conserver dans un endroit frais et sec.

