

# Beurre de pommes au sirop d'érable

*par Cecilecooks*



**Préparation** : 10 minutes pour les pommes + 5 minutes pour mixer

**Cuisson** : 35 à 40 minutes

**Quantité** : 2 pots de confitures

**Difficulté** : 1

## **Ingrédients :**

750 gr de pommes épluchées

65 gr de beurre

65 gr de sirop d'érable

facultatif : quelques gouttes de jus de citron

## **Procédé :**

1 - Éplucher, épépiner et couper les pommes en gros dés. Les placer dans une casserole. Ajouter le sirop d'érable et le quart du beurre.

2 - Cuire à feu moyen pendant environ 45 minutes, jusqu'à ce que les pommes puissent être écrasées facilement à la fourchette. Mélanger régulièrement pour être sûr que les pommes n'attachent pas. A la fin, le sirop d'érable et l'eau contenus dans les pommes doivent être évaporés.

3 - Verser le contenu de la casserole dans votre mixeur ou votre blender. Ajouter alors le reste de beurre. Et mixer l'ensemble très finement.

**Attention** : comme moi on peut utiliser un mixeur plongeant, mais on risque d'avoir un grain moins fin.

4 - Verser dans de jolis bocaux/pots à confiture. Conserver au réfrigérateur pendant une grande semaine.

5 - Décorer éventuellement les pots avec une étiquette. Il n'y a plus qu'à offrir !