

RECETTES - DÉJEUNERS-BRUNCHS - DESSERTS - SAUCES ET CONDIMENTS



NOMBRE DE PORTION : 1				
TEMPS DE PRÉPARATION :	15 MIN			

TEMPS DE CUISSON: 2H 45 MIN

TEMPS DE REPOS:

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

## **Ingrédients**

## Donne approximativement 2 1/2 tasses

- 7-8 tasses de pommes, pelées, le cœur enlevé et coupées en tranche
- 1 c. table de jus de citron
- ¾ tasse de cassonade
- 1/4 tasse de sirop d'érable
- 1 c. thé de cannelle
- 1 tasse de jus de pomme
- 1 pincée de sel

## **Préparation**

- 1. Mettre tous les ingrédients dans un chaudron.
- 2. Cuire à feu moyen pendant 10 minutes jusqu'à ce que les pommes ramollissent.
- 3. Réduire en purée avec un pied-mélangeur.
- 4. Réduire le feu à doux et laisser mijoter en brassant régulièrement pendant 2h00 à 2h30 jusqu'à ce que le beurre soit de la texture d'une confiture.
- 5. Si vous aimez votre beurre de pommes plus sucré, ajoutez un peu de sirop d'érable.
- 6. Laisser refroidir et conserver au réfrigérateur.
- 7. Se conserve jusqu'à 10-12 jours.