



Beurre de pommes fait maison

[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
- $\frac{3}{4}$ tasse de cassonade
- $\frac{1}{4}$ 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.