

# Beurre de pommes



## Il te faut:

- 4 grosses pommes boscop (environ 1kg)
- 125 ml de sirop d'érable
- 120 g de beurre
- Une gousse de vanille
- 1/2 citron

## Marche à suivre:

1. Faire chauffer dans une casserole le beurre, le sirop d'érable et la gousse de vanille coupée en deux dans le sens de la longueur
2. Presser le demi citron et garder son jus dans un grand bol
3. Peler, vider, et couper en petits morceaux les pommes boscop et les placer dans le grand bol avec le jus de citron.
4. Une fois que le mélange vanille beurre et sirop commence à chauffer à petit bouillon, ajouter les pommes
5. Remuer de temps en temps avec un spatule en bois, laisser cuire à feu doux pendant 40 min.
6. Une fois que la pomme commence à se détacher et qu'il n'y a plus de jus dans la casserole, passer la masse dans un mixer jusqu'à l'obtention d'une masse très lisse et onctueuse.
7. Placer au frais et c'est prêt.
8. Se conserve 2 semaines au frais ou 3 mois congelée  
Se déguste sur du pain grillé

