



Beurre de pommes



Cette pâte à tartiner fruitée est une bonne alternative aux beurres, confitures et autres pâtes chocolatées ; elle permet d'utiliser de façon simple et originale les pommes de fin de saison avant de passer aux fruits d'été tant attendus. Moins sucrée que la confiture, elle n'est pas très grasse, ne vous fiez pas au titre. Mais le petit peu de beurre incorporé se sent bien et donne une compote caramélisée très goûteuse

Ingrédients (pour un pot de 300g) :

- 4 à 5 pommes
- 1/2 citron
- 30 g de beurre
- 50 g de sucre vergeoise
- 1/2 gousse de vanille
- une pincée de cannelle
- une pincée de gingembre

Préparation :

Éplucher et épépiner les pommes, les couper en morceaux. Les arroser de jus de citron pour les empêcher de noircir.

Fendre la gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur. A l'aide de la pointe d'un couteau racler l'intérieur de la gousse pour récupérer les graines.

Mettre les dés de pomme dans une casserole , ajouter les graines de vanille, le sucre, le beurre, la cannelle et le gingembre.

Mélanger et faire cuire à feu moyen, baisser le feu en cours de cuisson et couvrir ; laisser cuire une vingtaine de minutes.

Quand les pommes sont fondantes, mixer le tout pour obtenir une consistance homogène et verser à

nouveau dans la casserole. Verser dans la casserole et chauffer à feu doux durant 5 à 10 minutes pour épaissir la compote.

Verser la préparation dans un pot à confiture, laisser refroidir et placer au réfrigérateur. Cette préparation se garde quelques jours.

On peut servir le beurre de pommes sur du pain, pour fourrer des crêpes, dans des laitages, avec des biscuits ou pour garnir des verrines sucrées.

Le 20 Juin 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/06/20/index.html>