

Beurre de Pommes



Ingrédients pour 2 verrines :

- 700 gr de pommes (type golden)
- 70 gr de sirop d'érable (ou de miel, ou de sirop d'agave ou du sucre roux)
- 70 gr de beurre
- 1 cuillère à café de gousse de vanille en poudre (ou arôme vanille, ou un peu de cannelle)

- . Faire chauffer 700 gr de pomme épluchée, évidées et coupées en petits morceaux.
- . Ajouter le sirop d'érable, le beurre et la vanille
- . Cuire 30 minutes en remuant régulièrement
- . Mixer très finement
- . Verser le beurre dans les verrines.
- . Laisser refroidir et conserver au frigo 2 à 3 semaines.