

MANGER SAINEMENT EN SE FAISANT PLAISIR SANS PASSER 3 HEURES EN CUISINE ?

C'est possible !

## Beurre de pommes



Nombre de personnes : | Temps de préparation : 15 min |  
Temps de cuisson : 20 min

### Ingrédients

3 pommes Golden (environ 600g)  
100g de purée d'amande sans sucre ajouté  
1/2 citron  
40g de miel  
1 gousse de vanille  
1 pincée de cannelle moulue, gingembre moulu ou  
épices à pain d'épices.  
1 pincée de sel



### Préparation

#### Étape 1

Eplucher les pommes, les couper en lamelles et les mettre dans une casserole.

#### Étape 2

Presser le 1/2 citron.

#### Étape 3

Ouvrir la gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur pour récupérer les grains. Ajouter le jus de citron, la vanille, la cannelle et le sel.

#### Étape 4

Mettre la casserole sur le feu et faire cuire 20min à feu moyen en remuant régulièrement.

#### Étape 5

Mixer les pommes, ajouter le miel et la purée d'amande.

#### Étape 6

Mixer à nouveau et verser dans un pot à confiture.

#### Étape 7

Entreposer au frais pendant 2H.