

Beurre de pommes

Ne pas se fier au titre de cette recette, il n'y a pas du tout de beurre dans les ingrédients. C'est une sorte de pâte à tartiner qui "ressemble" à du beurre. Vous pouvez l'utiliser sur le cake à la banane, sur du pain, des crêpes, des pancakes...ce que vous voulez ☐ .



Ingrédients:

800 g de pommes (poids épluchés et sans le trognon)

1 gousse de vanille ou 1/4 de cc de vanille en poudre

80 g de miel d'acacia

2 pincées d'épices au choix : cannelle, gingembre, noix de muscade, anis vert (facultatif, vous pouvez ne mettre que de la vanille)

10 g de vinaigre de cidre

80 g de purée d'amandes sans sucre ajouté

1/2 cc de fleur de sel

Préparation:

1- Dans le bol du Thermomix, mettre les 800 g de pommes coupées en cubes. Ajouter la vanille, 1 cs d'eau, 80 g de miel d'acacia, les épices et 1 cs de vinaigre de cidre. Cuire 20 min / 100°C / Sens Inverse / Vit 1.





2- Ajouter 80 g de purée d'amandes et 1/2 cc de fleur de sel. Mixer 30 sec / Vit 10.





3- Mettre en pot. Attendre que les pots soient froids avant de les conserver au réfrigérateur.





cestmeilleurfaitmaison