



Beurre aux deux pommes à la mijoteuse

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

4 CUPS | 0:15 PRÉPARATION | 8:00 CUISSON | 8:15 TEMPS TOTAL

Ingrédients

5 Pommes Lobo, pelées, épépinées et coupées en dés

5 Pommes Ginger Gold, pelées, épépinées et coupées en dés

125 ml Sirop d'érable
(1/2 tasse)

125 ml Sucre
(1/2 tasse)

1 Pincée de cannelle

1 Petite pincée de noix de muscade

1 Pincée de fleur de sel

Jus d'un citron

5 ml Extrait de vanille
(1 c. à thé)

Préparation

Mettre les pommes, le sirop d'érable, le sucre, la cannelle, la noix de muscade, la fleur de sel, le jus de citron et la vanille dans la mijoteuse.

Faire cuire au plus bas pendant 8 heures.

Transférer dans un bol.

Pendant que c'est encore chaud, réduire le tout en purée à l'aide d'un pied-mélangeur, tout en ajoutant le beurre progressivement.

Source : Trois fois par jour

3 fois par jour

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

125 ml Beurre, coupé en dés
(1/2 tasse)
