



## Beurre de pommes

PORTIONS

**4 bocaux de 250 ml (1 tasse) chacun**

TEMPS DE PRÉPARATION

**20 minutes**

TREMPAGE

**de 5 à 10 minutes de stérilisation**

TEMPS DE CUISSON

**45 minutes**

---

### Information nutritionnelle

Par portion de 15 ml (1 c. à soupe): calories 24; protéines 0 g; M.G. 2,5 g; glucides 7 g; fibres 0,5 g; fer 0 mg; calcium 6 mg; sodium 0 mg

---

Doux, crémeux et juste assez sucré, le beurre de [pomme](#) maison est l'ingrédient parfait pour rendre extraordinaire l'heure de [déjeuner!](#)

### Ingrédients

- 1,5 kg (3 1/3 lb) de pommes Cortland ou Royal Gala
- 60 ml (1/4 de tasse) de sirop d'érable
- 125 ml (1/2 tasse) de beurre

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

---

---

### Préparation

- 1 Peler les pommes, puis retirer leur coeur. Couper les pommes en dés.
- 2 Déposer les dés de pommes dans une casserole avec le sirop d'érable et 45 ml (3 c. à soupe) d'eau. Porter à ébullition, puis laisser mijoter 45 minutes à feu moyen en remuant régulièrement, jusqu'à ce que l'eau soit complètement évaporée et que les pommes s'écrasent facilement à la fourchette.
- 3 Ajouter le beurre dans la casserole et laisser fondre. Remuer.
- 4 Pendant ce temps, stériliser quatre bocaux de 250 ml (1 tasse) chacun.
- 5 Transférer la préparation dans le contenant du robot culinaire et mélanger jusqu'à l'obtention d'une purée lisse.
- 6 Répartir le beurre de pommes dans les bocaux chauds. Fermer les pots et réserver au frais.