

Beurre de pommes à l'ancienne

- La recette facile de conserves de beurre de pommes à l'ancienne !



PRÉPARATION
30 MIN

CUISSON
1H30

TEMPS TOTAL
2H

PORTIONS
3 X 500ML

Ingrédients :

- 4 lb (1814 g) de pommes rouges
- 1/2 tasse (125 ml) d'eau
- 1/4 de tasse (65 ml) de mélasse
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre
- 1/2 tasse (125 ml) de cassonade
- 1/2 cuillère à thé de muscade
- 1/2 cuillère à thé de clou de girofle
- 1/2 cuillère à thé de piment de la Jamaïque
- 1 cuillère à thé de jus de citron
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille

Préparation :

1. Avant toute chose, bien laver vos pommes.
2. Enlever le cœur, peler trancher les pommes.
3. Mettre les pommes dans un grand chaudron de fonte.
4. Ajouter la mélasse, le sucre, la cassonade, les épices, le jus de citron et l'extrait de vanille dans le chaudron.
5. Bien mélanger.
6. Couvrir et porter le mélange à ébullition à feu moyen, puis réduire à feu doux et laisser mijoter pendant environ 1 heure.
7. Retirer le couvercle et laisser reposer pendant 10 minutes.
8. Utilisez un mélangeur à immersion ou votre mélangeur et mettre les pommes vos pommes en purée jusqu'à ce que vous obteniez la texture désirée.
9. Transférer dans des pots Mason, puis sceller dans un bain d'eau bouillante pendant 20 minutes.

“

Vous avez beaucoup de pommes et vous voulez faire quelques conserves de délicieux beurre de pommes à l'ancienne? Voici la recette facile!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)