

BEURRE DE POMMES (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [COOKOMIX](#)

Ingrédients :

- 700 g de pommes golden
- 70 g de sirop d'érable
- 70 g de beurre
- 1 c à c de gousse de vanille en poudre

Préparation

- Éplucher les pommes et puis les découper en dés
- Mettre les dés de pomme dans le bol,
- puis ajouter le beurre, la vanille en poudre ainsi que le sirop d'érable
- cuire 30 minutes à 100°C vitesse 1
- A la fin de la cuisson mixer 1 minute 30 à vitesse 7
- verser le beurre de pomme dans un pot de confiture
- laisser refroidir puis conserver au frigo 2 ou 3 semaines

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations

THERMOMINOUX 2019

<http://thermominoux.over-blog.com>