

# BEURRE DE POMME... SANS BEURRE



Mélanie Simard

  
**PRÉPARATION**  
15 MIN

  
**CUISSON**  
3 H

  
**PORTIONS**  
ENV. 2 POTS  
DE 250ML

## INGRÉDIENTS

- 6 pommes McIntosh
- 1 cuillère à table de jus de citron
- ½ tasse d'eau
- 1 cuillère à table de cannelle moulue (ou moins, au goût)
- ½ tasse de sirop d'érable

## PRÉPARATION

- ////////////////////////////////////
1. Peler, épépiner et couper les pommes en petits morceaux
  2. Mélanger tous les ingrédients dans la mijoteuse
  3. Faire cuire dans la mijoteuse à feu élevé pendant 3 heures
  4. Réduire au robot culinaire jusqu'à consistance lisse

Se garde au réfrigérateur environ 1 semaine.