



# « APPLE BUTTER » (Beurre de Pomme)

## Au cuiseur thermos

**Ingrédients** : pour 10 pots de 180 g environ

- 2 kg de pommes bios (acides) avec la peau (bien lavée)
- 2 tasses de cidre ou de jus de pomme
- Sucre non raffiné (1/2 tasse pour 1 tasse de pulpe, moins si vous utilisez du jus de pomme)
- Une pincée de sel
- 2cc de cannelle
- 1cc de clou de girofle moulu
- 1/2cc de piment de Jamaïque
- 1 gousse de vanille
- 1 citron non traité (jus+zeste râpé)

### **Préparation et cuisson :**

- Faire cuire les pommes préparées dans le cidre ou dans le jus de pomme pendant 5 à 10 minutes.
- Placer la marmite dans le cuiseur thermos pendant 30 minutes minimum.
- Mixer les pommes. Mesurer le nombre de tasses obtenues.
- Ajouter ½ tasse de sucre par tasse de pulpe, le sel, la cannelle, les clous de girofles, le piment de Jamaïque, la vanille et le citron.
- Couvrir et laisser dissoudre le sucre au feu réduit.
- Enlever le couvercle et laisser réduire à feu moyen pendant 5 minutes.
- Remuer fréquemment avec une cuillère en bois, sinon ça accroche.
- Couvrir et terminer la cuisson dans le cuiseur thermos pendant 30 minutes minimum. Mettre en pot de suite, encore très chaud.

A LA PLACE DU PIMENT DE JAMAÏQUE, ON PEUT METTRE DU GINGEMBRE CONFIT PAR EXEMPLE  
Et on peut varier les épices, on les remplace par 4 cc du mélange 4 épices avec 1 bâtonnet de cannelle et 1 gousse de vanille.