



Confitures et Chutneys
Beurre à la pomme



1h55 **20 min** **1h25** **10 min** **69**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

**Ingrédients pour le
beurre de pomme**

450 g **Pomme(s)**
250 ml **Eau**
250 ml **Cidre doux**
30 g **Sucre roux**
2 unité(s) entière(s) **Bâton
de cannelle**
0.5 c. à café **Anis étoilé
en poudre**

Étape 1

Préparation des pommes

- 1** Bien laver les pommes. Les éplucher à l'aide d'un couteau d'office et retirer le cœur. Découper les pommes en morceaux. Conserver la peau et le cœur.
- 2** Déposer les morceaux de pommes, la peau ainsi que le cœur dans une marmite. Ajouter les bâtons de cannelle.
- 3** Verser l'eau dans la marmite et faire cuire sur feu moyen-vif.
- 4** Porter la préparation à ébullition puis réduire sur doux. Laisser mijoter pendant 20 minutes jusqu'à ce que les pommes soient bien moelleuses.
- 5** Retirer la marmite du feu.

Étape 2

Préparation de la purée de pommes

- 1** Retirer les bâtons de cannelle de la marmite. Réserver.
- 2** Placer un moulin à légumes au-dessus d'un saladier et réduire les pommes en purée. Jeter les pépins, la peau et les morceaux restés dans le moulin.
- 3** Transférer de nouveau la purée et les bâtons de cannelle dans la marmite.

Étape 3

Cuisson du beurre à la pomme

- 1 Ajouter l'anis en poudre, la cassonade et le cidre à la purée de pommes. Remettre la marmite sur le feu.
- 2 Laisser réduire la purée pendant 45 minutes à 1 heure, en mélangeant régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une préparation assez épaisse aux teintes de caramel assez foncé.
- 3 Pour vérifier la cuisson du beurre, il suffit d'en étaler une petite quantité sur une assiette. Le beurre est cuit s'il ne reste plus de liquide.
- 4 Laisser refroidir pendant 10 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Étaler le beurre sur des tartines, des biscuits ou l'utiliser comme un condiment.
- 2 Ce beurre se conserve pendant une semaine au réfrigérateur et jusqu'à un an au congélateur.