

# Beurre de pommes

Préparation: 15mn

Cuisson: 30 à 40mn



## INGRÉDIENTS:

- 750g de pommes en morceaux
- 2 CS de sirop d'agave' sirop d'érable ou de miel
- 60g de beurre

## PRÉPARATION:

1. Couper les pommes en morceaux et les mettre dans une casserole avec le sucrant de votre choix.
2. Laisser compoter pendant environ 30 minutes.
3. Une fois les pommes bien ramollies, rajouter le beurre et laisser fondre.
4. Bien mélanger et mettre en pot.

Délicieux sur du pain ou sur des crêpes!!

Une pâte à tartiner plus saine, qui ravira petits et grands!!!