

## Pâte à tartiner aux pommes

Pour réaliser cette recette

### Ingrédients :

- + 700g de pommes épluchées, évidées et coupées
- + 70g de sirop d'érable
- + 70g de beurre
- + 1 cuil à café vanille liquide



- + Mettre les pommes dans le blender chauffant.
- + Ajouter le sirop d'érable.
- + Le beurre coupé en petits morceaux et la vanille.
- + Cuire 30 min/100°C/vitesse 2.
- + Mélanger 1 minute pendant 30 secondes/vitesse 7.
- + Racler les parois du bol avec la spatule.
- + Verser la pâte à tartiner dans un pot à confiture.
- + Laisser refroidir et conserver au réfrigérateur 2 à 3 semaines.

