

Beurre de pommes au sirop d'érable

Pâte à tartiner aux pommes et au sirop d'érable.



Mise en place

Eplucher les pommes, enlever les pépins et les couper en quartiers.
 Dans une casserole, réunir les pommes, le beurre, le sirop d'érable et le jus de citron.
 Cuire à feu doux pendant environ 40 minutes.
 Passer ensuite au blender ou mixer et laisser reposer 24 heures au frais.

Mise en oeuvre

Griller légèrement au toasteur les tranches de brioche et les tartiner de beurre de pommes au sirop d'érable.



Wok

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PURE MAPLE SYRUP - Sirop d'érable pur	7533	50 g
Brioche		2 pièce
Citron jaune		0.5 pces
Beurre cru		50 g
Pommes Gala		400 g