

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **PÂTE A TARTINER A LA POMME DE PHILIPPE CONTICINI**

### **Pour un bocal à confiture :**

500g pommes golden – 100g miel liquide toutes fleurs – 50g beurre – 100g jus de pomme (verte si possible) – le jus d'1 petit citron jaune – 1 càc rase cannelle en poudre – 2 belles pincées fleur de sel -

Eplucher, évider, couper les pommes en petits cubes.

Dans une poêle, fondre le beurre à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit mousseux, ajouter le miel. Mélanger au fouet. Verser le jus de citron et le jus de pomme. Porter à ébullition et compter 1 minute de cuisson.

Ajouter alors les cubes de pommes et les faire cuire pendant 7 à 8 minutes à feu doux. Saupoudrer de cannelle et de fleur de sel. Poursuivre la cuisson à feu doux de 15 à 20 minutes. Remuer de temps en temps, le mélange ne doit pas accrocher. Les pommes doivent confire. Augmenter le feu et prolonger la cuisson jusqu'à caramélisation. Laisser refroidir à température ambiante.

Mixer l'ensemble dans un robot ou au mixeur plongeant jusqu'à obtenir une pâte épaisse et fine. A conserver dans un bocal au réfrigérateur.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr