

# Beurre de pommes au sirop d'érable [Québec]



“ Une québécoise qui n’a jamais préparé cette gourmandise.  
Coupable ! Merci à [Marina](#) pour ce rappel à l’ordre !  
Inconsciemment, je savais pourquoi... l’appel du bocal (vide) est plus fort que tout ! ”

## Les Ingrédients :

Pour 3 à 4 pots de 250 ml :

- 8 [pommes](#) (idéalement acidulées)
- ¼ tasse de beurre nature
- ¼ tasse de beurre demi-sel
- ½ tasse de sirop d’érable

Mesures anglo-saxonnes : 1 cup = 1 tasse = 1 verre de 250 ml

## Les Étapes :

Épluchez et épépinez les pommes.

Déposez les morceaux de pommes dans une casserole avec le sirop d’érable et les beurres. Portez lentement à faible ébullition.

Remuez de temps en temps. Laissez cuire sur feu doux pendant environ 30 à 40 minutes, cette fois-ci en remuant régulièrement et ce jusqu’à ce que les pommes deviennent tendres (*j’ai utilisé un diffuseur de chaleur*). Mixez afin de réduire le tout en une purée homogène.

Remplissez les bocaux. Posez le couvercle. Scellez.

Laissez les pots refroidir. Ils se conserveront au frais pendant 1 mois.

Pour les conserver plus longtemps, congélez le beurre de pommes au sirop d’érable en petites portions.

Dégustez (*avec modération*) !

## Et Que Dire De Plus ?

→ Et avec des [poires](#) ?

→ Dégustez à la cuillère, dans les yaourts nature, en tartines, sur des crêpes, glacée...

→ J’aime mettre un peu de sel dans les préparations sucrées... C’est pour cette raison que j’ai opté pour la moitié de la quantité de beurre en demi-sel. Si vous le souhaitez, n’utilisez que du beurre doux.

→ Consultez les blogs de [Lexibule](#) et d’[Isabelle](#) pour les recettes initiales !