



Beurre de pomme végétal

 En deux mots :

Un beurre de pomme 100% végétal, parce que les aliments plaisir et sucrés c'est aussi bon pour le corps et la santé. Et qu'il n'y a pas de mal à se faire du bien.

Pour 1 personne

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Difficulté : 

Ingrédients

- ▶ 1 pièce de pomme
- ▶ 1 cuillère à soupe de purée d'amande blanche
- ▶ 1 cuillère à soupe de sirop d'agave
- ▶ 0,5 cuillère à café de cannelle

Instructions

Peler et couper la pomme en petit morceaux.

Faire cuire la pomme à feu doux avec le sirop d'agave et la cannelle en poudre pendant environ 20 minutes (ajouter un peu d'eau au besoin pour que ça n'accroche pas à la cuisson, mais attention, le résultat ne doit pas être trop liquide, il faut que la compote cuite soit assez sèche).

Laisser refroidir puis mixer.

Ajouter la cuillère de purée d'amande blanche et émulsionner au mixeur.

Accompagnement :

Ce beurre de pomme est parfait pour accompagner des crêpes, des blinis, un quatre quart ou encore des gaufres pour un goûter gourmand et sain en mode végétarien.

Astuces :

Il vaut mieux choisir une pomme à la saveur sucrée pour une saveur douce.

Aller plus loin :

Vous n'êtes pas fan d'un des ingrédients de cette recette ? Changez-le pour un que vous appréciez plus ! Et si vous n'osez pas, optez pour la formule **TOAST**. Elle associe cuisine et coaching sous forme de conseils ponctuels, ensemble nous élaborerons la recette à votre goût pour encore plus de plaisir et de saveurs.