

Crème de pommes à tartiner

Bonjour à toutes et tous

Avec la chandeleur qui arrive, on papote beaucoup « cuisine ». avec d'autres parents à la sortie des écoles. On partage tous un constat : on aimerait bien que nos loupiots se passent de pâte à tartiner industrielle (en particulier celle commençant avec un N..) et optent pour des préparations maison. Les plus coopératifs arrivent à accepter la confiture maison, mais il y a quelques récalcitrants dans l'air pour qui « *la confiture c'est pour les vieux* ».

C'est suite à une de ces discussions que j'ai tenté cette recette : si au lieu de la pâte à tartiner à l'huile de palme non locale, on proposait une pâte de [pommes](#) à tartiner locale ? Il existe sur le net une recette dite « beurre de pomme » mais quand on regarde bien il y a du vrai beurre dedans et pas qu'un peu ! Réfléchissant, je pensais alors à une compote épaisse, et me souvient d'une fois où j'avais complètement oublié une fournée de compote sur le feu. Elle avait presque caramélisé. Exploitant le filon, je re-tentais et laissait mijoté mes pommes jusqu'à ce que cela sente le caramel.

A la dégustation, et bien je vais être franche, tous mes gourmands ! Saveur pomme, une note de caramel, la note boisée de l'armagnac, une texture tartinable qui tiens sur la tartine tout en étant moelleuse. Le pot a fait tilt. Depuis, j'ai passé la recette aux autres Mamans, et il paraît que quelques tartines de N## ont été remplacées. (Pas toutes.. mais quand même quelques unes !).

Recette validée, je voudrais la partager avec vous que vous pussiez vous régaler avec pour les prochaines crêpes de la chandeleur, les tartines du matin ou du goûter, comme vous voulez. Bonne journée !

- CRÈME DE POMMES -
À TARTINER



Crème de pommes à tartiner

Recette : Crème de pomme à tartiner

Saison de la recette : Septembre à Mai

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 4 pommes fruitées (gala, chanteclair, clochard..)
- 2 cuillerées à soupe d'armagnac ou de rhum
- (facultatif) 2 cuillerées à soupe de sucre

Réalisation.

- Lavez les pommes, coupez-les en 4, retirez le trognon puis coupez en morceaux.
- Dans une casserole, placez les morceaux de pomme, l'armagnac, le sucre si vous en souhaitez, et deux cuillerées à soupe d'eau. Faites chauffer et laissez cuire à couvert et à feu moyen jusqu'à ce que cela compote.
- Mixez les pommes finement.
- Laissez sur un feu doux et sans couvrir jusqu'à ce que

la crème de pomme épaississe et caramélise (au moins 1/2 heure). La caramélisation se voit lorsque la compote prends des couleurs roses – orange et qu'il y a une légère odeur de caramel.

- Réservez dans un pot et laissez refroidir avant de déguster

Servez cette crème de pommes armagnac pour tartiner des crêpes, des tartines, ou encore déguster à la cuillère.

Astuces :

- Cette crème de pommes se conserve au moins 1 semaine au réfrigérateur
 - Variantes : La recette est bien entendu une base. Vous pouvez varier en ajoutant des zestes d'orange en fin de cuisson, des zestes de citron un peu de cannelle moule, etc..
-