

**BEURRE DE POMMES**  
**DE CUISINE VG DE SYLVIANE**

**POUR 1 BOL**

**FAIRE CUIRE À PETIT FEU PENDANT 1 HEURE, EN REMUANT DE TEMPS EN TEMPS**  
**5 POMMES PELÉES ET ÉPÉPINÉES (ICI POMMES DE LA MOISSON)**

**100 GR DE BEURRE DOUX**

**1 CS D'HUILE DE COCO**

**50 GR DE MIEL (OU SIROP D'AGAVE OU D'ÉRABLE)**

**LE JUS D'UN DEMI CITRON**

**MIXER FINEMENT**

**RÉSERVER AU FRAIS**