



CANADA AGRICULTURE
AND FOOD MUSEUM
MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



BEURRE DE POMMES

Ingrédients

1,8 kg (4 lb) de pommes pour la cuisson (Granny Smith ou les Gravenstein)
250 ml (1 tasse) de vinaigre de cidre de pommes
500 ml (2 tasses) d'eau
Sucre (environ 500 ml – 750 ml (2-3 tasses), voir les directives de cuisson)
Sel
10 ml (2 c. à thé) de cannelle
3 ml (½ c. à thé) de clous de girofle moulus
3 ml (½ c. à thé) de piment de la Jamaïque
Zeste râpé et jus d'un citron
Un tamis chinois avec un pilon ou un moulin

Étapes

Couper les pommes en quartiers en enlevant les parties endommagées, sans les peler et sans enlever le cœur. Les placer dans une grande casserole avec l'eau et le vinaigre, couvrir et amener à ébullition. Réduire la température et faire cuire jusqu'à ce que les pommes soient molles (environ 20 minutes). Avec une louche, verser la purée de pommes dans le tamis chinois (ou dans le moulin) et avec le pilon, faire passer la pulpe du tamis au bol placé en-dessous, puis mesurer la quantité de purée. Ajouter 187.5 ml (¾ tasse) de sucre pour chaque tasse de purée de pommes et mélanger pour faire dissoudre le sucre. Ajouter une petite pincée de sel, la cannelle, les clous de girofle moulus, le piment de la Jamaïque et le citron (jus et zeste). Goûter au mélange et ajouter des épices, au besoin. Faire cuire sans couvrir à feu moyen-doux dans une grande casserole à fond épais en remuant fréquemment afin d'éviter que le mélange brûle. Gratter le fond du chaudron pour empêcher la formation d'une croûte. Faire cuire jusqu'à ce que le mélange soit épais et lisse pendant 1 à 2 heures (vérifier la consistance du mélange en déposant une petite quantité sur une assiette froide; le mélange devrait être épais et lisse). Verser le mélange dans des bocaux chauds et stérilisés jusqu'à ¼ de pouce (pour des bocaux de 250 ml) ou ½ pouce du bord (pour des bocaux de 500 ml) et les fermer (stériliser les couvercles avant de les mettre). Déposer les bocaux remplis et fermés dans un bain d'eau bouillante et les faire bouillir pendant 15 minutes (pour des bocaux de 250 ml) ou pendant 20 minutes (pour des bocaux de 500 ml) pour vous assurer que les bocaux soient fermés hermétiquement.

Remarque : Si on ne veut pas faire cuire le mélange sur la cuisinière, on peut le laisser mijoter aux micro-ondes à feu moyen, sans le couvrir, pendant environ 30 minutes.

Quantité : Un peu plus de 3 bocaux de 500 ml