

CREME A TARTINER, POMMES ET LIMONCELLO



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 30mn

Repos: environ 2 heures

Pour 1 pot de confiture:

500 g de pommes (golden pour moi Belchard)

100 g de sucre semoule

50 g de beurre

1 pincée de cannelle en poudre

10 cl (100 g) de jus de citron

3 càs de Limoncello

Quelques grains de fleur de sel

Eplucher et couper les pommes en morceaux, les arroser avec 2 cl de jus de citron. Réserver.

Dans une casserole,

à feu doux, faire mousser le beurre et le sucre sans qu'ils prennent couleur. Ajouter les pommes et saupoudrer avec la cannelle. Poursuivre la cuisson à feu très doux pendant 30 minutes en remuant et en ajoutant petit à petit le reste du jus de citron.

Lorsque les pommes sont tendres et confites, laisser refroidir avant de les mettre au froid environ 2 heures.

Au bout de ce temps, mixer les pommes et ajouter le Limoncello.

Verser dans un pot de confiture et déguster, comme le conseille Philippe Conticini sur une tranche de brioche grillée parsemée de quelques grains de fleur de sel.