

Pommes aux épices à tartiner

Pour 2 pots :

500 gr de pommes,

150 gr de sucre,

1 cuil à soupe de jus de citron,

1 cuil à café rase d'agar agar,

~~1 gousse de vanille,~~ ici un sachet de sucre vanillé

1 cuil à café d'épices "pour pain d'épice"

Lavez les pommes, coupez les en 4 et ôtez les pépins, ne les épluchez pas.

Mettez les dans le bol du thermomix, et mixez 10 secondes Vitesse 5

Mettez le sachet de sucre vanillé et ajoutez aux pommes.

Ajoutez, le reste des ingrédients et programmez pendant 15 min vitesse 3 à 90°
(mettez le gobelet) ;

Mixez 30 secondes vitesse 6

Versez dans les pots bien propres, fermez et retournez-les jusqu'à ce qu'ils soient froids.

A conserver au frigo.