



Cuisine et
dépendances

Pâte à tartiner pom'abricots



Une recette toute simple qui permet de finir les dernières pommes d'hiver. Cette pâte à tartiner est bien plus rapide à préparer qu'une confiture traditionnelle, en une dizaine de minutes on obtient une pâte d'une belle couleur dorée et onctueuse.

Ingrédients (pour un petit pot à confiture) :

- 3 pommes
- 300 g d'abricots secs moelleux

Préparation :

Peler et couper les pommes en tout petit dés réguliers.

Faire cuire les pommes à l'étouffée dans une casserole à couvert avec une à deux cuil à soupe d'eau. Au bout de 5 min ajouter les abricots secs coupés en dés. Laisser cuire 5 minutes de plus (jusqu'à ce que les fruits soient fondants). Laisser tiédir.

Mixer le tout pour obtenir une pâte lisse et homogène.

Garder au réfrigérateur dans un pot à confiture fermé. Cette pâte à tartiner peut se conserver plusieurs jours.

Le 30 Avril 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/04/30/20614861.html>