

# Pâte d'abricots aux pommes & à l'amande



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 20 min
- ✓ **Cuisson** : 20 min
- ✓ **Repos** : 1 h

## ✓ **Ingrédients**

**pour 350 g :**

- 2 pommes
- 2 cuil. à soupe de miel
- 200 g d'abricots secs moelleux
- quelques gouttes d'arôme d'amande amère

## ✓ **Préparation :**

1. Épluchez les pommes et coupez-les en petits morceaux. Mettez-les dans une casserole avec 10 cl d'eau et le miel. Faites cuire à feu doux pendant 15 min.

2. Coupez les abricots secs en petits morceaux et mettez-les dans la casserole avec les morceaux de pommes. Prolongez la cuisson de 5 min, en mélangeant de temps en temps.

3. Mettez le mélange aux pommes et aux abricots dans le bol du mixeur. Ajoutez quelques gouttes d'arômes d'amande amère (dosez selon votre goût). Mixez jusqu'à obtenir une texture lisse.

4. Versez la pâte d'abricots dans un pot en verre et laissez-la reposer pendant 1 h au frais avant de la déguster. Elle se conserve pendant 10 jours au réfrigérateur.



©Aud'à la cuisine

www.audalacuisine.com