



## Pâte à tartiner la Bretonne

[lesjardiniersduvaldauthion.fr](http://lesjardiniersduvaldauthion.fr)

### **Ingrédients (pour 1 pot):**

500g de pommes

100gr de sucre

10cl d'eau

70f de margarine (ou beurre)

1 pincée de fleur de sel (si vous utilisez du beurre doux)

2C à S de jus de citron (facultatif)

### **Réalisation :**

Epluchez, épépinez et coupez en petits morceaux les pommes. Réservez en arrosant de citron.

Dans une casserole, faites caraméliser l'eau et le sucre à feu moyen-vif. Une fois le caramel prêt, ajoutez la margarine (beurre). Mélanger le tout puis ajoutez les pommes.

Laissez cuire à découvert pendant au moins 10mn à feu modéré. Augmentez le feu en fin de cuisson pour caraméliser et épaissir l'appareil. Mettre en pot aussitôt et retournez le pot pour stérilisation.