

**MIAM**

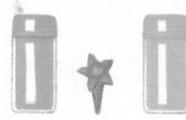
# La pâte de pommes



500 g de pommes



250 g  
de sucre  
cristallisé



des épices : de la cannelle,  
un clou de girofle,  
une pincée de muscade



1 cuillère  
à soupe de jus  
de citron



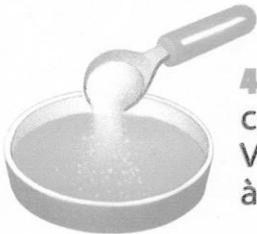
**1** Fais cuire les pommes pelées, coupées en dés, 10 minutes avec un verre d'eau.



**2** Tu obtiens une compote que tu passes au tamis. Pèse la pulpe obtenue.



**3** Dans une casserole, mets : la pulpe, le même poids en sucre, les épices et le jus de citron. Fais cuire jusqu'à l'obtention d'une pâte.



**4** Saupoudre de sucre cristallisé un moule huilé. Verses-y la pâte et saupoudre à nouveau de sucre.

**5** Laisse refroidir au réfrigérateur. Découpe dans la pâte les formes que tu veux. Conserve tes pâtes de pommes dans une boîte hermétique.

