



## Beurre d'ananas et de pêche

**Catégorie:** Divers

**Description:**

Donne 4 tasses

**Ingrédients:**

1.4 kg (3 lb) de pêches mûres

2 boîtes d'ananas broyés et non sucrés de 560 ml (20 oz) chacune

125 ml (1/2 tasse) d'eau

50 ml (1/4 tasse) de jus de citron

1 bâton de cannelle

125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable

**Instructions:**

Amener à ébullition une marmite moyenne remplie d'eau.

Jeter les pêches dans l'eau, quelques-unes à la fois et laisser l'eau revenir à son point d'ébullition.

Laisser bouillir 15 secondes puis retirer les pêches à l'aide d'un écumoir.

Quand les pêches sont suffisamment refroidies pour être manipulées sans se brûler, retirer la pelure et couper la chair en morceaux.

Tranvider dans une grande marmite à l'épreuve de la corrosion.

Ajouter les ananas et leur jus, l'eau, le jus de citron et la cannelle.

Amener à ébullition à feu moyen.

Réduire la chaleur, couvrir à moitié et laisser mijoter doucement durant 30 minutes., en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que les pêches soient très tendres.

Retirer du feu et enlever le bâton de cannelle.

Préchauffer le four à 180° C (350° F).

Réduire en purée à l'aide d'un robot ou d'un mélangeur.

Ajouter le sirop d'érable et actionner le moteur.

Verser dans un grand plat de cuisson à l'épreuve de la corrosion.

Cuire au four environ 2 heures, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce

que la préparation réduise de moitié environ.  
Couvrir hermétiquement et garder au réfrigérateur jusqu'à 4 semaines.  
On peut aussi verser le beurre dans de petits bocaux et les plonger 10 minutes dans un bain d'eau bouillante.