 Pommes à tartiner

 **Pour 2 pots**

**- 1 kg de pommes
- 200 g de sucre semoule
- 100 g de beurre
- le jus de 1,5 gros citron
- 1 g de cannelle en poudre (1 grosse càc)
-  1 pincée de 4 épices
- Fleur de sel**

Éplucher et épépiner les pommes. Les couper en petits dés.Presser les citrons pour recueillir le jus. Arroser les pommes du jus de la moitié d'un citron.
Mettre dans une casserole, le beurre et le sucre, faire chauffer à feu doux jusqu'à ce que le beurre soit fondu et mousse.
Ajouter les pommes et les épices et remuer pour enrober les pommes de ce mélange mousseux.Faire confire les fruits tout doucement pendant 30 minutes en ajoutant petit à petit le jus de citron restant.
Lorsque les pommes sont bien confites et joliment colorées, les retirer du feu et les verser dans un saladier.Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur pour au moins 2 heures.
La pâte va s'épaissir et se raffermir.
Mixer dans un robot ou au mixeur plongeant.
Vérifier qu'il n'y a plus de morceau.
Mettre en pots et garder au frais.