



RECETTE DE LA GELEE DE POMMES, RECETTE FACILE

Ingrédients :

Pour cette recette tu auras besoin de :

- 1kg de pommes
- 400 à 500 g de sucre
- Le jus d'un demi citron
- De l'eau



Consignes :

- Lave les pommes, coupe-les en conservant la peau, le cœur et les pépins.
- Mets le tout dans une casserole et arrose les d'un filet de jus de citron.
- Couvre d'eau à hauteur et porte à ébullition. Baisse ensuite le feu et laisse cuire à feu doux pendant 30 à 45 minutes, sous la surveillance d'un adulte.
- Dispose sur un saladier une étamine ou un torchon propre. Récupère les pommes à l'aide d'une écumoire et dispose-les sur l'étamine (ou le torchon).
- Presse les pommes à travers l'étamine pour extraire un maximum de jus. Tu dois en obtenir 85 cl 8.50 g environ.
- Mets le jus obtenu dans une casserole avec le sucre. Remets à chauffer et fais cuire à frémissement durant 1h00 à 1h15 puis, porte à ébullition durant 15 minutes pour terminer la cuisson.
- Pour savoir si la gelée est prête, verse une goutte de la gelée sur une assiette très froide. Si elle se fige, c'est prêt, sinon il faut poursuivre la cuisson.
- Trempe les pots à confiture dans de l'eau bouillante, retourne-les et laisse-les sécher sur un linge propre, sans les essuyer.
- Ecume la gelée puis mets la encore chaude dans les pots ferme bien et retourne-les.

