

Gelée de pommes



Ingrédients :

- 1 kg d'épluchures et trognons de pommes
 - 400 à 500 g de sucre gélifié
 - 1 filet de jus de citron
 - Eau
-

RECETTE :

- **Etape 1**
Mettre les épluchures et les trognons de pommes dans une casserole et les arroser d'un filet de jus de citron.
- **Etape 2**
Couvrir d'eau à hauteur et porter à ébullition. Baisser ensuite le feu et laisser cuire à feu doux durant 30 à 45 minutes.
- **Etape 3**
Disposer une étamine ou un torchon propre sur un saladier. Récupérer les peaux et trognons de pommes à l'aide d'une écumoire et les disposer sur l'étamine (*ou le torchon*). Presser les pommes à travers l'étamine pour extraire le maximum de jus. Vous devez en obtenir 85 cl soit 850 g environ.

- **Etape 4**

Mettre le jus dans une casserole avec le sucre. Remettre à chauffer et faire cuire à frémissement durant 1h à 1h15 puis porter à ébullition durant 15 minutes pour terminer la cuisson. Pour savoir si la gelée est prête, verser une goutte de la gelée sur une assiette froide. Si elle se fige : c'est prêt. Sinon : poursuivre la cuisson.

- **Etape 5**

Tremper les pots à confiture dans de l'eau bouillante. Les retourner et les laisser sécher sur un linge propre, sans les essuyer. Écumer la gelée puis la mettre, encore chaude, en pots et les retourner.

