

Gelée pommes - acaccia



Infos sur la recette :

- préparation : 10 min + 1 h de repos
- cuisson : 10 min

Ingrédients pour 3 pots de 350 g :

- 1/2 litre de jus de pomme
- 150 g de fleurs d'acacia
- 550 g de sucre spécial confiture
- 20 g de beurre

Réalisation :

- Chauffer le jus de pomme, éteindre le feu au premier bouillon.
- Détacher les fleurs d'acacia des tiges et les mélanger au jus de pomme. Attendre complet refroidissement
- Enlever les fleurs et les presser pour récupérer tout le jus.
- Ajouter le sucre, laisser fondre.
- Chauffer et cuire 5 min après le premier bouillon.
- Ajouter le beurre en fin de cuisson pour faire disparaître l'écume.
- Mettre en pot.