

Gelée de pommes



Ingrédients :

2,8 kg de pommes rouges
5 tasses de sucre

8 tasses d'eau froide
1/4 de tasse de jus de citron frais (1 à 2 citrons)

Préparation :

Dans une grande casserole, porter à ébullition les pommes avec tous leurs morceaux (pelures, pépins et chair), l'eau et le jus de citron. Réduire ensuite le feu et laisser mijoter à petits bouillons pendant 30 minutes, à découvert, sans remuer, jusqu'à ce que les pommes soient tendres.

Tapisser une passoire de plusieurs épaisseurs de tissu fin (j'ai utilisé les petits carrés de gaze qu'on utilise pour les « vomitos » des bébés) et la placer au-dessus d'un grand bol. Verser les pommes dans la passoire et laisser égoutter toute une nuit sans écraser ou presser les fruits

Vous devriez obtenir environ 7 tasses de liquide.

Dans la même casserole utilisée précédemment, porter à ébullition le jus de pomme et le sucre. Réduire le feu et laisser mijoter en remuant de temps en temps. Écumer soigneusement pendant la cuisson. Vous pouvez vérifier la consistance de la gelée en déposant une goutte sur une assiette froide placée au réfrigérateur. Si la goutte se fige, c'est prêt!

Mettre la gelée en pots stérilisés.

Pour une gelée parfumée, vous pouvez ajouter un bâton de cannelle, des feuilles de menthe ou une tige de romarin frais au jus de pomme en fin de cuisson.