

*Recette à partager de Christine Ferber
Confiture de pommes au caramel*

février 2020

- ⇒ 1,5 kg de pommes douces
- ⇒ 600 g de sucre cristal
- ⇒ 1/2 citron
- ⇒ 100 g de noix sèches



1. **Laver et stériliser** vos pots comme vous en avez l'habitude
2. **Peler, épépiner et détailler** en petits morceaux les pommes, de manière à en avoir 1 kilo net.
3. **Ajouter** 400 grammes de sucre dans le saladier ainsi que le jus du demi-citron. Bien mélanger et réserver.
4. **Dans une casserole à fond épais**, verser les 200 grammes de sucre restants. Poser la casserole sur feu assez vif et surveiller le sucre qui va se transformer en caramel.
5. **Verser** 200 ml d'eau très chaude dès qu'il a pris une belle couleur ambrée. **Attention ça crépite**. Remuer tout de suite à la cuillère en bois pour déglacer le caramel. Lorsqu'il est redevenu bien liquide, ajouter les pommes sucrées et réservées.

*Recette à partager de Christine Ferber
Confiture de pommes au caramel*

février 2020

- ⇒ 1,5 kg de pommes douces
- ⇒ 600 g de sucre cristal
- ⇒ 1/2 citron
- ⇒ 100 g de noix sèches



1. **Laver et stériliser** vos pots comme vous en avez l'habitude
2. **Peler, épépiner et détailler** en petits morceaux les pommes, de manière à en avoir 1 kilo net.
3. **Ajouter** 400 grammes de sucre dans le saladier ainsi que le jus du demi-citron. Bien mélanger et réserver.
4. **Dans une casserole à fond épais**, verser les 200 grammes de sucre restants. Poser la casserole sur feu assez vif et surveiller le sucre qui va se transformer en caramel.
5. **Verser** 200 ml d'eau très chaude dès qu'il a pris une belle couleur ambrée. **Attention ça crépite**. Remuer tout de suite à la cuillère en bois pour déglacer le caramel. Lorsqu'il est redevenu bien liquide, ajouter les pommes sucrées et réservées.

*Recette à partager de Christine Ferber
Confiture de pommes au caramel*

février 2020

- ⇒ 1,5 kg de pommes douces
- ⇒ 600 g de sucre cristal
- ⇒ 1/2 citron
- ⇒ 100 g de noix sèches



1. **Laver et stériliser** vos pots comme vous en avez l'habitude
2. **Peler, épépiner et détailler** en petits morceaux les pommes, de manière à en avoir 1 kilo net.
3. **Ajouter** 400 grammes de sucre dans le saladier ainsi que le jus du demi-citron. Bien mélanger et réserver.
4. **Dans une casserole à fond épais**, verser les 200 grammes de sucre restants. Poser la casserole sur feu assez vif et surveiller le sucre qui va se transformer en caramel.
5. **Verser** 200 ml d'eau très chaude dès qu'il a pris une belle couleur ambrée. **Attention ça crépite**. Remuer tout de suite à la cuillère en bois pour déglacer le caramel. Lorsqu'il est redevenu bien liquide, ajouter les pommes sucrées et réservées.

*Recette à partager de Christine Ferber
Confiture de pommes au caramel*

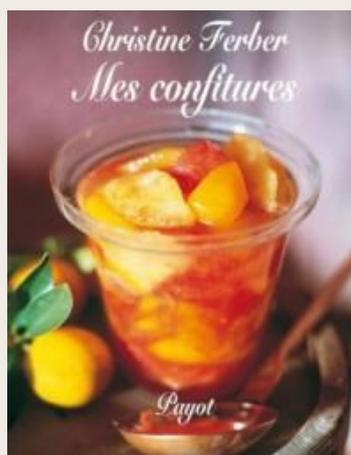
février 2020

- ⇒ 1,5 kg de pommes douces
- ⇒ 600 g de sucre cristal
- ⇒ 1/2 citron
- ⇒ 100 g de noix sèches



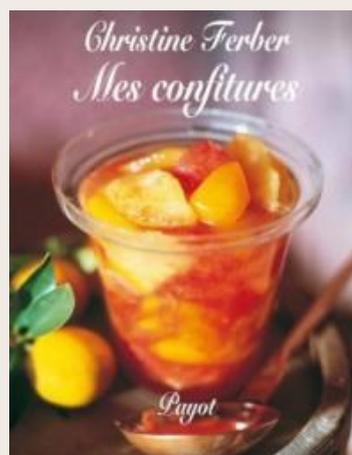
1. **Laver et stériliser** vos pots comme vous en avez l'habitude
2. **Peler, épépiner et détailler** en petits morceaux les pommes, de manière à en avoir 1 kilo net.
3. **Ajouter** 400 grammes de sucre dans le saladier ainsi que le jus du demi-citron. Bien mélanger et réserver.
4. **Dans une casserole à fond épais**, verser les 200 grammes de sucre restants. Poser la casserole sur feu assez vif et surveiller le sucre qui va se transformer en caramel.
5. **Verser** 200 ml d'eau très chaude dès qu'il a pris une belle couleur ambrée. **Attention ça crépite**. Remuer tout de suite à la cuillère en bois pour déglacer le caramel. Lorsqu'il est redevenu bien liquide, ajouter les pommes sucrées et réservées.

1. **Mélanger** constamment pendant 10 minutes, en laissant la casserole sur feu assez vif. De l'écume va se former mais elle va disparaître au fur et à mesure que la confiture cuit et que les pommes deviennent transparentes. Votre confiture est cuite lorsque l'écume a totalement disparu et qu'elle a une belle couleur ambrée. N'oubliez pas de faire le test de la goutte sur l'assiette froide (elle doit se figer rapidement).
2. **Ajouter** à la fin de la cuisson les morceaux de noix .
3. **Remplir** vos pots de confiture bouillante, les fermer, les retourner et les laisser complètement refroidir avant de les ranger.



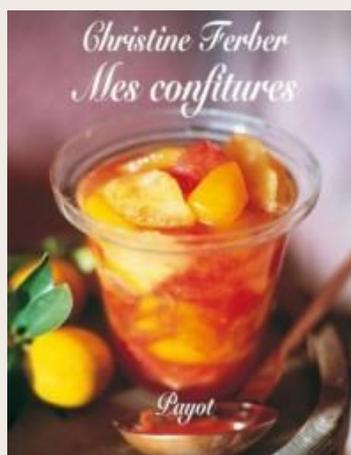
Tous les gourmands connaissent aujourd'hui Christine Ferber, « la fée des confitures ». Dans cette édition (22/04/2005) augmentée de soixante-dix nouvelles créations, elle nous propose ses recettes aux saveurs toujours renouvelées : gelée de groseilles aux citrons et au miel de thym, confiture de griottes et de pommes à la menthe fraîche, confiture de coings, oranges et cardamome...

1. **Mélanger** constamment pendant 10 minutes, en laissant la casserole sur feu assez vif. De l'écume va se former mais elle va disparaître au fur et à mesure que la confiture cuit et que les pommes deviennent transparentes. Votre confiture est cuite lorsque l'écume a totalement disparu et qu'elle a une belle couleur ambrée. N'oubliez pas de faire le test de la goutte sur l'assiette froide (elle doit se figer rapidement).
2. **Ajouter** à la fin de la cuisson les morceaux de noix .
3. **Remplir** vos pots de confiture bouillante, les fermer, les retourner et les laisser complètement refroidir avant de les ranger.



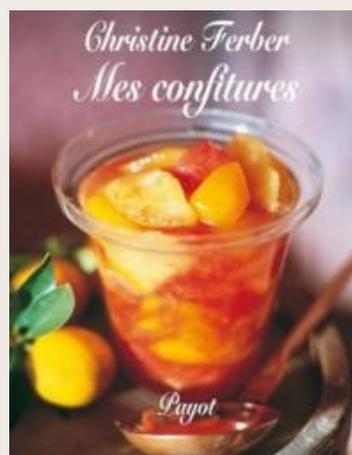
Tous les gourmands connaissent aujourd'hui Christine Ferber, « la fée des confitures ». Dans cette édition (22/04/2005) augmentée de soixante-dix nouvelles créations, elle nous propose ses recettes aux saveurs toujours renouvelées : gelée de groseilles aux citrons et au miel de thym, confiture de griottes et de pommes à la menthe fraîche, confiture de coings, oranges et cardamome...

1. **Mélanger** constamment pendant 10 minutes, en laissant la casserole sur feu assez vif. De l'écume va se former mais elle va disparaître au fur et à mesure que la confiture cuit et que les pommes deviennent transparentes. Votre confiture est cuite lorsque l'écume a totalement disparu et qu'elle a une belle couleur ambrée. N'oubliez pas de faire le test de la goutte sur l'assiette froide (elle doit se figer rapidement).
2. **Ajouter** à la fin de la cuisson les morceaux de noix .
3. **Remplir** vos pots de confiture bouillante, les fermer, les retourner et les laisser complètement refroidir avant de les ranger.



Tous les gourmands connaissent aujourd'hui Christine Ferber, « la fée des confitures ». Dans cette édition (22/04/2005) augmentée de soixante-dix nouvelles créations, elle nous propose ses recettes aux saveurs toujours renouvelées : gelée de groseilles aux citrons et au miel de thym, confiture de griottes et de pommes à la menthe fraîche, confiture de coings, oranges et cardamome...

1. **Mélanger** constamment pendant 10 minutes, en laissant la casserole sur feu assez vif. De l'écume va se former mais elle va disparaître au fur et à mesure que la confiture cuit et que les pommes deviennent transparentes. Votre confiture est cuite lorsque l'écume a totalement disparu et qu'elle a une belle couleur ambrée. N'oubliez pas de faire le test de la goutte sur l'assiette froide (elle doit se figer rapidement).
2. **Ajouter** à la fin de la cuisson les morceaux de noix .
3. **Remplir** vos pots de confiture bouillante, les fermer, les retourner et les laisser complètement refroidir avant de les ranger.



Tous les gourmands connaissent aujourd'hui Christine Ferber, « la fée des confitures ». Dans cette édition (22/04/2005) augmentée de soixante-dix nouvelles créations, elle nous propose ses recettes aux saveurs toujours renouvelées : gelée de groseilles aux citrons et au miel de thym, confiture de griottes et de pommes à la menthe fraîche, confiture de coings, oranges et cardamome...