



Gelée de pommes

Ingrédients :

2 kilos de pommes (tombées) coupées
3 litre d'eau
3 citrons vert
750 grammes de sucre par kilo de liquide

Préparation :

- 1) Laver les pommes, ôter la queue, la mouche et les parties abîmées, couper en morceaux, mettre dans une casserole
- 2) Ajouter l'eau et le jus des trois citrons
- 3) Cuire à feu doux, à couvert 1 heure 1/2
- 4) Filtrer sans presser, peser le jus récolté, mettre dans la casserole rincée
- 5) Ajouter le sucre, cuire à feu vif en remuant jusqu'à la nappe
- 6) Verser dans des pots en verres rincés à l'eau très chaude, fermer immédiatement avec les couvercles, retourner les pots

