

Gelée de pommes



Confiseries **Facile**

Préparation : 20 mn

Cuisson : 25 mn

Une gelée fine et délicieuse !

Ingrédients

- 2 kg de pommes
- 1,25 kg de sucre
- 750 g d'eau
- 1 zeste de citron
- 1 sachet de pec

Préparation

- 1 Nettoyer soigneusement environ 2 kg de pommes. Les découper en lamelles sans les peler, ni ôter les trognons. Ajouter 750 g d'eau et un zeste d'un citron. Faire mijoter à couvert durant une vingtaine de minutes jusqu'à ce que les fruits soient bien tendres. Écraser les fruits.
- 2 Mettre cette purée dans un linge et tordre pour en extraire tout le jus.
- 3 Verser ce jus (environ 1100 g) dans une bassine en y ajoutant petit à petit un sachet de Pec. Porter à ébullition tout en remuant.
- 4 A pleine ébullition, ajouter lentement 1250 g de sucre. Remuer de temps en temps le mélange. Après 30 secondes de forte ébullition, retirer la casserole du feu. Puis, verser directement dans des pots.
- 5 Vous pouvez retrouver mes autres recettes de confitures et gelées -- [ici](#) --

Proposé par

Cuisine Familiale

Originnaire de Belgique, vous pouvez me retrouver sur le blog "Cuisine Familiale" : [Ici](#)
Marie-Ange

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

