

Confiture de pomme

(derrière sur la photo)

Préparation et cuisson: env. 25 min
Pour 2 bocaux d'env. 3 dl

Porter à ébullition, dans une casserole, 500 g de **pommes**, en morceaux, et 1½ dl d'**eau**, baisser le feu, cuire à feu doux jusqu'à ce que les pommes soient tendres, passer au moulin à légumes dans la casserole. Ajouter le jus d'un **citron** (donne env. 5 c. à soupe). Ajouter la moitié de 300 g de **sucre gélifiant** (Coop), porter à ébullition en remuant, cuire à gros bouillons env. 2 min. Ajouter le reste du sucre gélifiant en remuant, cuire encore env. 2 min, écumer éventuellement. Test de gélification, voir ci-dessous. Verser la gelée bouillante dans des bocaux propres préchauffés; remplir à ras bord et fermer sans attendre. Poser les bocaux à couvercle fileté un instant à l'envers, laisser refroidir sur une surface isolante.

Par 100 g: lipides 1 g, protéines 1 g, hydrates de carbone 61 g, 1082 kJ (259 kcal)

Conservation: au frais et à l'obscurité, env. 12 mois. Une fois le bocal ouvert, le conserver au réfrigérateur, consommer rapidement la confiture.



Test de gélification de la confiture: verser un peu de confiture bouillante sur une assiette, laisser refroidir. Si elle ne coule plus et qu'une fine peau se forme rapidement, la bonne consistance est atteinte. Autrement, continuer la cuisson un instant et tester à nouveau.

Verser la confiture bouillante dans des bocaux propres préchauffés; remplir à ras bord et fermer sans attendre.

Suggestion: un large entonnoir facilite le remplissage.

