

Gelée de pommes

- La meilleure recette de gelée de pommes (sans pectine!)



PORTIONS
6 X 250 ML

Ingrédients :

- 5 lb (2,2 kg) de pommes + 6 tasses (1500 ml) d'eau (pour extraire 5 tasses de jus de pommes)
- 3 cuillères à soupe de jus de citron
- 4 tasses (1000 ml) de sucre

Préparation :

1. Bien laver et couper les pommes dans petits morceaux (incluant la peau et le cœur). Mettre dans un grand chaudron.
2. Ajouter l'eau et porter à ébullition à feu élevé.
3. Réduire le feu et laisser mijoter pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que ce les pommes soient molles.
4. Étendre une étamine à fromage sur un tamis. Placer par dessus un grand bol et ajouter le contenu du chaudron.
5. Laissez le temps au mélange de s'égoutter afin d'obtenir le plus de jus possible. Ne pas forcer, afin d'avoir la gelée la plus claire.
6. Utilisez 5 tasses de jus de pommes et ajouter dans un chaudron.
7. Ajouter le sucre et le jus de citron.
8. Porter à ébullition.
9. Faites bouillir jusqu'à ce que la température atteigne 220 °F (104 °C). Si vous n'avez pas de thermomètre, il faut faire le test de l'assiette froide. Mettre une assiette dans le congélateur pendant cinq minutes. Versez une goutte de gelée sur l'assiette. Si elle fige, c'est prêt!
10. Transférer dans des pots Mason. Fermer.
11. Bien sceller dans un bain d'eau bouillante pour 5 minutes.

“ *Cette recette de conserve automnale est une nécessité pour passer à travers de l'hiver! Super facile à faire, délicieuse et sans addition de pectine!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)