

# Confiture aux pommes et à cannelle

- La recette de confiture aux pommes et à la cannelle (Facile à faire)



PRÉPARATION  
30 MIN

CUISSON  
40 MIN

TEMPS TOTAL  
1H10

PORTIONS  
6 POTS DE 250 ML

CALORIES  
29

## Ingrédients :

- 5 lb (2,2 kg) de pommes rouges, pelées et coupées en morceaux (MacIntosh ou Empire)
- 1/2 tasse (125 ml) d'eau
- 2 tasses (500 ml) de sucre
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1/2 cuillère à thé de muscade moulue
- 1/2 cuillère à thé de gingembre moulue
- 1/8 de cuillère à thé de clou de girofle moulu
- 3 cuillères à thé de cannelle moulue

## Préparation :

1. Placer les morceaux de pommes dans un grand chaudron. Ajouter l'eau et porter à ébullition à feu moyen. Laisser mijoter pendant 20 minutes.
2. Ajouter le jus de citron ainsi que le sucre. Bien mélanger, puis laisser mijoter pendant un autre 20 minutes. Mélanger et écumer de temps en temps.
3. Pour vérifier si la confiture est prête, faites le test de l'assiette. Verser une goutte de confiture sur une assiette froide, afin de vérifier si la texture est bonne. Celle-ci doit figer... Si elle ne fige pas, on continue à faire bouillir pendant quelques minutes et on refait le test.
4. Mettre en conserve dans un bain d'eau bouillante pendant 15 minutes.

*Cette recette de confiture aux pommes donnent une très belle quantité et elle est vraiment délicieuse... À essayer*



“

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