

Gelée de pommes



Pour 3 pots de 340 ml

Préparation : 30 minutes

Repos : 30 minutes

Cuisson : 50 minutes (+ou-)

- 1 kg (1,100 kg) de pommes pelée (Melrose) + épluchures + trognons
- 1 l d'eau
- Sucre cristallisé
- 1 citron
- 1 sachet à thé (facultatif)
- Grande compresse ou étamine

Stérilisez les pots : Soit en les plongeant dans l'eau bouillante ou en les mettant au four 10 à 15 minutes à 100° C.

La recette se réalise en 2 phases, tout d'abord la cuisson des pommes puis la cuisson du jus pour la gelée.

Cuisson des pommes : Coupez les pommes en quartiers. Gardez 4 trognons de pommes que vous mettrez dans le sachet à thé et quelques épluchures. *Les épluchures et les trognons apportent un supplément de pectine indispensable à la prise de la gelée.*

Placez les pommes dans une grande casserole et le sachet contenant les trognons et quelques épluchures. Couvrez d'eau. *Rajoutez un peu d'eau si nécessaire car il faut que les pommes soient juste couvertes.* Arrosez avec le jus d'un demi citron.

Faites cuire à feu moyen sans couvrir et sans remuer pendant 25 à 30 minutes. *il faut vérifier la cuisson des pommes avec la pointe d'un couteau qui doit rentrer sans problème dans la pomme.*

Préparez une passoire à trou moyen recouverte d'une grande compresse ou étamine. Versez les pommes cuites dans la passoire. Le jus va s'égoutter tranquillement. *J'ai laissé faire sans y toucher pendant 30 minutes.*

En fin d'égouttage, pressez un peu les pommes pour récupérer un maximum de jus.

Réservez la pulpe des pommes pour une autre recette (vous l'aurez prochainement).

Cuisson de la gelée : Pesez le jus obtenu et versez-y la même quantité de sucre. *J'ai obtenu 710 g de jus auquel j'ai ajouté 710 g de sucre cristallisé.*

Ajoutez soit une cuillère à soupe de jus de citron.

Portez à petite ébullition et laissez cuire environ 20 à 25 minutes. Écumez si besoin ou ajoutez une noisette de beurre en début de cuisson.

Comment savoir si la gelée est prête ? *Soit à l'aide d'un thermomètre qui indiquera 105° c pour une cuisson optimale, soit en versant un peu de gelée sur une assiette froide qui devra figer rapidement.*

La cuisson terminée, versez la gelée dans les pots à ras bord. Fermez les pots et retournez-les jusqu'à refroidissement.

Collez une étiquette sur vos pots en indiquant la fruit utilisé et la date de la préparation.

A déguster sur des crêpes, brioches ou incorporée dans certaines recettes (voir le lien sur le blog).