

GELEE DE PELURES ET TROGNONS DE POMMES



Préparation : 15' + 30' de cuisson

Matériel : 1 casserole + planche à découper + économe + 2 bocaux

Ingrédients pour 4 personnes :

- Épluchures et trognons avec pépins de 8 pommes soit env.250g
- sucre spécial confiture ou gelée
- 1/2 cc d'agar agar (facultatif)

Préparation

- placez les épluchures et les trognons de pommes + pépins dans une casserole
- mouillez à l'eau froide jusqu'à hauteur et faites cuire à feu doux env.20', à couvert
- égouttez dans une passoire fine au-dessus d'un récipient pour récupérer le jus, et pressez aussi les pelures délicatement pour en extraire le maximum de liquide
- Pesez ce jus, vous devriez en avoir environ 500g. Pesez 75 % du jus en sucre soit dans le cas présent 400g et mélangez le au jus. Attendez que le sucre se dissolve
- Portez le jus à ébullition durant 5'
- pour vérifier la prise de la gelée, faire couler une goutte sur une assiette froide et si le jus se fige, la confiture est prête. Si ce n'est pas le cas, prolongez la cuisson jusqu'à ce qu'elle soit prise
- si votre gelée a du mal à prendre, vous pouvez ajouter 1/2 cc d'agar agar préalablement dilué dans de l'eau, puis laisser bouillir 1'
- versez dans des pots stérilisés, fermez les et retournez les jusqu'à refroidissement
- cette gelée sera parfaite pour par exemple napper et faire briller une tarte ou pour mettre dans les yaourts...