

# gelée de pommes

---

## ingrédients

- pommes
- confiture sucre
- jus de citron

Ma mère utilise toujours des "Korn-äpfel", (pommes de maïs). Mais en fait seulement parce qu'ils poussent sur notre propre arbre. Vous pouvez utiliser toutes les pommes ou simplement sauter les premières étapes et utiliser du jus de pomme.

## verrerie

Les verres et couvercles lavés doivent être immergés dans de l'eau bouillante avant le remplissage.

Après le remplissage, refermer immédiatement et placer sur un torchon de cuisine avec le couvercle vers le bas. Après refroidissement, le couvercle doit se plier légèrement vers l'intérieur.

# préparation

---

Lavez et séchez les pommes et enlevez généreusement tous les points noirs. Couper les pommes en gros morceaux.

Mettez-les dans une casserole avec un peu d'eau et portez à ébullition avec le couvercle fermé.

Dès que l'eau bout, réduire un peu le feu et laisser bouillir les pommes pendant environ 40 minutes jusqu'à ce qu'elles se désintègrent.

Remuer de temps en temps. Tapisser un grand tamis d'un linge qui passe et le

suspendre au-dessus d'un bol. Ajouter le mélange de pommes et égoutter pendant plusieurs heures ou toute la nuit.

Ne pas presser, sinon le jus risque de devenir trouble.

Mesurer le jus de pomme obtenu. Porter à ébullition dans une casserole avec la même quantité de sucre et de jus de citron et cuire à feu doux pendant environ 30 minutes.