

GELEE POMME-CANNELLE



Préparation : 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 15 min - **Matériel :** Extra Press

Ingrédients : 4 pots

- 1,5 kg de pommes - 800 g de sucre en poudre - 1 citron - 40 g de gélifiant à confiture - 2 c.s. de sucre en poudre - 1 c.c. de cannelle

1. Lavez les pommes et passez la moitié au filtre jus. Videz le panier et passez le reste des pommes.
2. Mélangez le jus de pommes au jus de citron. Dans un bol, mélangez 40 g de gélifiant avec 2 cuillères à soupe de sucre. Placez le jus dans une bassine à confiture et saupoudrez le gélifiant en remuant délicatement avec une cuillère en bois.
3. Portez et maintenez à ébullition pendant 3 minutes sans cesser de remuer.
4. Ajoutez le sucre ainsi qu'une cuillère à café de cannelle. Ramenez à ébullition et cuisez à feu vif pendant 3 minutes en mélangeant constamment. Mettez aussitôt en pots.

Astuce du chef :

Pour vérifier la prise : faites couler une goutte de gelée sur une assiette très froide, elle doit se figer.

