

GELEE DE POMMES

Nouvelle recette



Préparation : 10 min - **Repos :** 12 h - **Cuisson :** 25 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 3-4 pots à confiture

- 1 kg de pommes - ou 600 ml de jus de pommes non filtré - 600 g de sucre à confiture - le jus de ½ citron - 1 c.s. d'extrait de vanille

1. Lavez les pommes, coupez-les en quartiers et passez-les à la centrifugeuse, ou utilisez du jus de pommes.
2. Placez le jus dans la cuve avec le sucre, le jus de citron et l'extrait de vanille, retirez le bouchon du couvercle puis lancez le programme EXPERT, 25 minutes/vitesse 3/105°C. Déposez une goutte de confiture sur une assiette froide : si elle se fige, votre confiture est prête, sinon relancez quelques minutes.
3. Versez aussitôt la confiture dans des pots stérilisés (ou préalablement ébouillantés), vissez les couvercles puis retournez les pots environ 15 minutes. Retournez-les à nouveau et laissez refroidir.

Cook Expert ■

Modifiée le 21/11/16
© 2014 Hachette Livre (Marabout)