



# Gelée d'hiver

POMMES À PEAU ROUGE - 800 g.  
EAU - 5 dl.  
CITRON (seulement le jus) - 1

*Couper les pommes en morceaux d'environ 2 cm. Porter le tout à ébullition dans une casserole, baisser le feu, cuire env. 5 minutes à feu doux en remuant de temps en temps, couvrir et laisser reposer environ 10 min, filtrer à travers un sac à gelée ou un tamis, laisser égoutter. Ne pas presser les pommes, puis verser le jus obtenu (environ 5 dl.) dans une casserole.*

SUCRE GÉLIFIANT - 300 g.

*Ajouter la moitié du sucre gélifiant, porter à ébullition en remuant, cuire à gros bouillons env. 2 min. Ajouter le reste du sucre gélifiant en remuant, cuire environ 2 min. Ecumer éventuellement. Vous pouvez vérifier la consistance de la gelée en déposant une goutte sur une assiette froide placée au réfrigérateur. Si la goutte se fige, c'est prêt! Verser alors la gelée bouillante dans des bocaux propres préchauffés. Remplir à ras bord et fermer sans attendre. Poser les bocaux à couvercle fileté un instant à l'envers, laisser refroidir sur une surface isolante.*

*Pour la décoration : Couper en tranches fines une pomme à l'aide d'une mandoline, puis découper des formes avec de petits emporte-pièce. Et les ajouter avant de fermer les bocaux.*

