

C'est de saison! La gelée de pommes...

C'est de saison! La gelée de pommes...



"La gelée naît de l'accord intime de l'essence du fruit avec le support révélateur qu'est le sucre."

La reinette des capucins et la reinette de Flandre ont une chair acide, sucrée et parfumée, qui convient parfaitement à la gélification.

Remplir un récipient de pommes lavées, coupées en 4 ou en 8 non écorées. Verser de l'eau jusqu'à la surface des fruits et ajouter le jus d'un citron. Porter à ébullition. Les morceaux sont tendres et ne doivent pas se démolir.

Laisser infuser une heure puis verser le tout dans un tissu lavé à l'eau claire. Laisser égoutter pendant 5 heures ou une nuit sans jamais presser dessus.

Ajouter (700 à 800g pour un litre de jus) tout en délayant. Porter à ébullition en mélangeant lentement puis maintenir 20 min à gros bouillons. Ecumer si nécessaire.

Après réduction, le bouillon devient plus épais, ajouter le jus d'un deuxième citron. Laisser encore cuire 5 min.

Mettre en pots (petits de préférence) et couvrir.

Bonne dégustation!...