

Gelée de pommes

Pour ceux qui connaissent l'atelier, vous vous souvenez peut être d'un petit arbre situé à l'entrée. C'est un pommier nain, et les pommes sont mures. Elles sont acides et désagréable à la croque. Par contre, elles sont délicieuses en gelée.



Ingrédients pour 2 pots :

500 g de pommes acides ou acidulées bio

Compter 300 à 400g de sucre
pour 500g de jus

Compter 4g soit 5ml,
pour 900 à 1000g de jus+sucre

Mettre les pommes (entières si naines ou coupées en 4) avec la peau et les pépins dans le bol mister T et **Broyer 5 à 10 sec vitesse 5.**

Ajouter le même poids d'eau et programmer **15 mn à 100° vit 2.**

Filter le jus à l'aide du panier cuisson posé sur le couvercle de Mister T, lui-même posé sur un saladier, et laisser égoutter 15 mn environ.

Rincer le bol de Mister T et mesurer 500g de jus de cuisson. Ajouter 400 g de sucre et 4g d'agar agar. **Programmer 20 mn à 100° vit 2, sans gobelet.**

Mettre en pots, fermer et retourner jusqu'à complet refroidissement.

Choix des pommes : Pour cette recette, choisissez des pommes acides ou acidulées mais surtout pas douces. Préférez-les bio, pour ne pas avoir à les épucher. La peau étant un facteur de goût important, mais aussi chargé en traitement.

Recyclage : recyclez vos épilures et trognons du pèle pomme : -)

Variantes : N'hésitez pas à parfumer votre gelée,

- Ajoutez un peu de citron (jus et/ou zeste rapé) si le jus manque d'acidité
- Ajoutez de la vanille, du gingembre, de la cannelle ou un mélange d'épices à pain d'épice. Remplacez tout ou partie du sucre par du miel, . . .

Plus : Vous pouvez aller jusqu'à 1000g de jus.