



CONFITURE DE POMMES

INGRÉDIENTS

2 kg de pommes (acidulées/
savoureuses, variétés fermes)

250 ml de vinaigre de cidre de pomme

Sucre (1/3 du poids de la purée de pomme)

2 cuillères à café de cannelle

1 cuillère à café de clous de girofle moulus

1 cuillère à café de piment de Jamaïque moulu

Zeste râpé et jus de 1 ou 2 citrons (selon taille)

Pourquoi la confiture de pommes fait partie de nos recettes 'zéro déchet' ?
Parce que pour faire de la confiture, chaque automne je remasse les pommes que personne n'utilise et qui sinon pourraient et seraient gaspillées.

PRÉPARATION

- Couper les pommes en gros morceaux sans les éplucher et sans retirer le trognon de la pomme. Il faut uniquement enlever les tiges et les parties pourries.
- Mettre les morceaux de pommes dans une grande casserole avec 500 ml d'eau et 250 ml de vinaigre de cidre. Porter à ébullition, puis laisser mijoter environ 20 mn jusqu'à ce que les pommes soient tendres.
- Mouliner (avec un moulin à légumes) les pommes cuites en purée dans un bol et peser la quantité totale.
- Mettre dans une grande marmite/bassine à confiture et ajouter le sucre. Mélanger pour dissoudre le sucre.
- Ajouter le jus, le zeste de citron et les épices puis mélanger.
- Mettre sur le feu et faire cuire à feu moyen-doux en remuant constamment pendant au moins 1 heure ou plus si nécessaire, jusqu'à ce que la purée soit épaisse et lisse.

MISE EN CONSERVE

- Stériliser les bocaux : les nettoyer et en les sécher puis les mettre au four (sans couvercle) à 110 degrés Celsius pendant 10 mn.
- Faire bouillir les couvercles dans de l'eau pendant au moins 5 mn à pleine ébullition.
- Verser la confiture de pomme cuite encore chaude dans les bocaux stérilisés chauds, les fermer puis les retourner sur votre table.
- Dès que le pot a totalement refroidi, il peut être conservé à l'endroit pendant plusieurs mois voire plusieurs années. Une fois ouvert, le pot de confiture se conserve plusieurs semaines au réfrigérateur.

NB : vous pouvez ajuster la recette en fonction de la quantité de pommes dont vous disposez.