

## Gelée pomme / coing



Chaudronnette

### Recette pour 7 à 10 pots

- \* 1 kg de pomme
- \* 1 kg de coing
- \* 1.5 de sucre
- \* 1 sachet de gélifiant type vit pris.
- \* Le jus d'un citron

### Réalisation

- \* Laver les fruits.
- \* Couper les pommes en morceaux et peler les coings avant de les couper à leur tour.
- \* Mettre 2 litres d'eau dans une casserole, y ajouter les fruits et le jus de citron. Faire mijoter à couvert pendant 15 minutes.
- \* Mettre les fruits dans un linge propre et tordre au dessus d'un récipient. On doit extraire environ 1,5 kg de fruits.
- \* Mélanger le vitpris (ou autre) et 2 cuillères à soupe de sucre. Saupoudrer ce mélange au jus des fruits. Le reste du sucre servira plus tard.
- \* Porter à ébullition pendant 3 minutes en remuant avec une cuillère en bois.
- \* Ajouter le reste du sucre et maintenir à gros bouillon pendant encore 3 autres minutes sans cesser de mélanger.
- \* Retirer les impuretés sur le dessus de la préparation à l'aide d'une écumoire.
- \* Ebouillanter vos pots, les remplir de gelée et les retourner pour que le vide d'air s'y face.
- \* Patienter quelques jours avant de consommer.

Vos pots se conserveront plusieurs mois !