

Gelée de pelures et trognons de pommes

Ingrédients

- Vos pelures et trognons de pommes
- Jus d'un citron
- Eau
- Sucre de canne

Instructions

1. Mettre les pelures et trognons de pommes dans une casserole avec le jus de citron et couvrir juste à hauteur. Mijoter à feu doux pendant 45 minutes.
2. Égoutter le jus dans un chinois (ou un tissu) sans presser. Laisser s'égoutter complètement.
3. Ajouter 800g de sucre par litre de jus obtenu.
4. Faire fondre le sucre dans le jus et bouillir à feu doux 20 minutes. Écumer au besoin.
5. La gelée est prête quand des gouttes de liquide chaud gélifient dans une coupelle.