

Confiture pomme cannelle



Depuis très longtemps, la confiture est utilisée pour conserver les fruits. Pourtant, il est assez rare de trouver de la confiture de pomme. Avec la cannelle, cette recette est parfaite à étaler sur une tartine, dans un yaourt ou à manger à la cuillère.

Recette :

Ingrédients :

1 kg de pomme (poids après épluchage)
865 g de sucre
2 bâtons de cannelle
1 jus de citron

Temps :

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de repos : 7 heures voire une nuit si possible
Temps de cuisson : 1 heure

1. Commencez par éplucher et couper les pommes en cubes.
2. Ensuite, mettez-les dans une grande casserole avec le sucre, la cannelle et un fond d'eau.
3. Faites chauffer doucement jusqu'à ce que les pommes puissent être écrasées facilement.
4. Éteignez la plaque et laissez le mélange macérer en tout cas 7h voir toute la nuit si possible.
5. Puis retirez les bâtons de cannelle et faites chauffer à nouveau la confiture.
6. La texture de la confiture devrait s'épaissir et devenir collante.
7. Ajouter le jus de citron et mélangez.
8. Mettez la confiture dans des pots en les remplissant le plus possible.
9. Aidez-vous d'un torchon pour ne pas vous brûler et refermer les pots.