

Confiture aux pommes

- Les conserves de confiture aux pommes très facile à faire!



Ingrédients :

- 16 tasses de morceaux de pommes coupés en dés
- 4 tasses (907 g) de sucre
- 1/2 tasse (125 ml) de jus de citron (frais ou en bouteille)

Préparation :

1. Peler, enlever les cœurs et couper les pommes en dés.
2. Dans un bol, ajouter les morceaux de pommes, le sucre et le jus de citron. Couvrir et réfrigérer pour la nuit (12 à 24 heures). La macération est une étape importante.
3. Ajouter le mélange dans le chaudron et porter à ébullition.
4. Réduire et laisser mijoter pendant 20 à 20 minutes.
5. Si vous trouvez que les morceaux sont trop gros, vous pouvez écraser avec un pile-patate. (optionnel)
6. Cuire jusqu'à ce que les pommes prennent la texture de la confiture. Pour savoir, faites congeler une assiette et déposer une goutte du mélange, vous allez voir si ça fige. Sinon, vous pouvez utiliser le thermomètre à bonbon (218 °F/103 °C).
7. Transférer dans des pots Mason en conservant 1/4 de pouce d'espace.
8. Conserver au congélateur ou sceller pour la conservation dans un bain d'eau bouillante pendant 10 minutes.

Il n'est pas trop tard pour faire des conserves pour l'hiver avec cette délicieuse confiture aux pommes... Vos toasts vont vous aimer! :)

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)