

Confiture de pommes et sirop d'érable

- La confiture (trop parfaite) de pommes et sirop d'érable! (100% Québécois)



PORTIONS
6 X 250 ML

Ingrédients :

- 1/2 tasse (125 ml) de cassonade
- 1/4 de tasse (65 ml) de fécule de maïs
- 3/4 de tasse (190 ml) de cidre de pommes
- 1 tasse (250 ml) de sirop d'érable
- 5 pommes rouges Gala du Québec, pelé et coupé finement
- 1/2 cuillère à thé d'extrait d'essence d'érable (optionnel)
- 6 pots Masson de 250 ml

Préparation :

1. Dans un grand chaudron, mélanger la cassonade et la fécule de maïs. Ajouter le sirop et le cidre jusqu'à ce que ça soit bien mélangé.
2. Porter à ébullition jusqu'à ce que le sucre se dissout.
3. Ajouter les pommes, puis réduire à feu doux et laisser mijoter pendant 30 minutes. Mélanger occasionnellement, mais pas constamment.
4. Retirer du feu, ajouter l'essence d'érable.
5. Verser la confiture dans des pots Masson stérilisés et laissez 1/2 pouce d'espace. Bien sceller.
6. Laissez les pots pendant 15 minutes dans une marmite d'eau bouillante.
7. Retirez de l'eau et votre confiture se conservera environ 1 an.
8. Si un pot ne s'est pas bien scellé, mettre au réfrigérateur et conserver environ 1 mois.

C'est la confiture québécoise par excellence, un mélange d'automne et de printemps, très bonne

et très facile à faire :)

“

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