



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Confiture pommes cannelle .



Ingrédients :

- 1 sachet de pectine de fruit (Vitpris)
- 20 cl d'eau
- 4 pommes boskoop (700 g de fruit)
- 750 g de sucre cristal
- Cannelle en poudre

- Laver, peler et découper les pommes. Cuire avec l'eau dans une casserole
- Porter à ébullition pendant 15-20 minutes, saupoudrer de cannelle
- Dans un saladier peser 750 g de sucre et extraire 3 c.à.s pour les mélanger au sachet de pectine
- Incorporer ce mélange aux pommes réduites en compote finement broyée
- Bien mélanger et laisser cuire à feu doux quelques minutes en remuant constamment
- Incorporer ensuite le restant de sucre, bien mélanger et poursuivre la cuisson quelques minutes
- Mettre en pot en transvasant la confiture encore chaude dans des pots à confiture
- Refermer hermétiquement le pot puis le retourner afin de protéger la confiture
- Laisser refroidir complètement. Se conserve quelques jours au réfrigérateur

Conseil : Diminuer légèrement la proportion de sucre, sauf si vous l'aimez bien prononcé

