

BEURRE DE POMME ÉPICÉ LAST MOUNTAIN

Ingrédients :

- 6 lb (2.7 kg) de pommes à cuire (Spy, Cortland, Russet, Spartan) (*Mis des McIntosh*)
- 2 tasses (500 ml) de cidre de pomme
- 2 à 3 tasses (400-600 g) de sucre granulé
- 2 à 3 tasses (380-570 g) de cassonade tassée
- ¼ tasse (60 ml) de jus de citron
- 1 ½ c. à thé (7.5 ml) de cannelle moulue (moi, 1 c. à thé/*ce que j'ai mis*)
- ½ c. à thé (2.5 ml) de chaque: muscade moulue et clous de girofle moulus
- ¼ c. à thé (1 ml) de piment de la Jamaïque moulu
- 1 c. à table (15 ml) de zeste de citron râpé fin (moi, je n'en met pas/*j'ai mis*)

Préparation :

1. Couper les pommes en huit, retirer les tiges et les extrémités apicales. Combiner les pommes et le cidre de pomme dans une grande casserole en acier inoxydable; couvrir et cuire à feu moyen jusqu'à ce que les pommes soient tendres, environ 20 minutes. Retirer du feu et passer le mélange dans un tamis ou un moulin.
2. Placer 8 bocaux Mason propres de 250 ml sur le support d'une marmite à l'eau bouillante, les couvrir d'eau et faire mijoter (180 °F). Mettre les bagues de côté; tremper les couvercles snap dans de l'eau chaude non bouillante. Garder les bocaux et les couvercles snap au chaud jusqu'à leur utilisation.
3. Mesurer le mélange réduit en purée et le remettre dans la casserole. En fonction de l'acidité des pommes, ajouter ½ à ¾ tasses de chacune des deux sortes de sucre par portion de 1 tasse de purée. Incorporer le jus de citron et porter à ébullition en remuant constamment. Réduire le feu et bouillir doucement sans couvercle pendant 40 à 50 minutes ou jusqu'à ce que le mélange épaississe. (Important: bien surveiller au bout de 30 minutes). Ajouter les épices et le zeste de citron durant les 5 à 10 dernières minutes de cuisson. Retirer du feu.
4. Verser le mélange dans un bocal chaud stérilisé jusqu'à ¼ po du bord. Retirer les bulles d'air à l'aide d'un ustensile non métallique. Essuyer le bord du bocal pour enlever tout résidu collant. Centrer les couvercles snap sur les bocaux; visser la bague du bout des doigts d'une façon ferme et sécuritaire, jusqu'au point de résistance. Ne pas trop serrer. Déposer le bocal dans la marmite et répéter cette opération pour le reste du mélange.
5. Couvrir la marmite et porter à ébullition. Faire bouillir 10 minutes. Retirer et laisser refroidir 24 heures. Vérifier que les bocaux sont bien scellés, si non les mettre au frigo.

Rendement : donne 8 bocaux de 250 ml (*j'ai fait la moitié de la recette et obtenu 8 pots de 125 ml*)

Source: Last Mountain Berry Farms donné dans le *Guide Bernardin de mise en conserve* et vu sur le blogue « Au plaisir de bien manger »

<http://auplaisirdebienmanger.blogspot.com/2008/10/beurre-de-pomme-pic-last-mountain.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 30 octobre 2020

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2020/10/beurre-de-pomme-epice-last-mountain.html>