

## GELÉE DE POMMES À LA VANILLE

### Ingrédients :

#### Pour le jus des pommes

- Environ 1-1,5 kg de pommes McIntosh ou de Cortland
- Eau

#### Pour la gelée

- 4 tasses (1 L) de jus filtré des pommes
- 4 tasses de sucre (ou de sucre vanillé maison)
- ¼ tasse (60 ml) de jus de citron reconstitué
- 1 gousse de vanille fendue et grattée

### Préparation :

#### Pour le jus

- Laver les pommes et les couper en quatre (avec leur pelure, cœurs et pépins). Dans une casserole, disposer les quartiers de pommes. Ajouter 1 tasse (250 ml) d'eau pour 3 tasses (750 ml) de pommes. Ajouter une gousse de vanille fendue et grattée et couvrir. Porter à ébullition rapidement. Lorsque l'ébullition est atteinte, baisser le feu légèrement pour ne pas que cela déborde, et poursuivre la cuisson pendant 30 minutes. Le mélange doit continuer à bouillonner. (Il vous faudra un minimum de 4-5 tasses d'eau pour obtenir 4 tasses de jus filtré)
- Retirer du feu. À l'aide d'un coton fromage ou d'une étamine, former un sac (pour vous faciliter la tâche, assoyez le sac sur un tamis déposé sur une marmite qui recevra le jus). Verser les pommes et le liquide obtenu dans le sac. Attacher le sac et le suspendre pendant 10-12 heures. Ne pas presser le sac ; cela peut affecter la transparence de la gelée. Vous devriez obtenir au moins 4 tasses (1 L) de jus des pommes.

#### Pour la gelée

- Préchauffer le four à 200 °F (93 °C)
- Répartir dans deux assiettes à tarte le sucre, et enfourner pour 15-20 minutes.
- Pendant ce temps, verser le jus des pommes dans une grande marmite. Ajouter le jus de citron.
- Porter à ébullition rapidement. Verser graduellement, et en petites quantités, le sucre tout en maintenant l'ébullition. Brassier sans arrêt. Lorsque tout le sucre a été ajouté, maintenir cette ébullition sans brassier (cela doit bouillir à gros bouillons) pendant 5-10 minutes. Faire un test de gélification : soit au thermomètre, la gelée est prête à 220°F (105°C); ou de la soucoupe froide en déposant un peu de gelée dans une soucoupe très froide, passer un doigt dans la gelée refroidie- si des plis se forment, la gelée est

prête. Si la gelée n'est pas prête, continuer la cuisson encore 5 minutes et refaire un test.

- Lorsque la gelée est prête, retirer la casserole du feu et écumer. Empoter dans des pots chauds et stérilisés.
- Sceller et faire un traitement à l'eau bouillante de 10 minutes. Retirer la marmite du feu, enlever le couvercle et laisser reposer 5 minutes. Retirer les pots de la marmite, et déposer sur un linge. Laisser reposer durant 24 heures sans bouger les pots. Vérifier les sceaux d'étanchéité, et ranger dans un endroit frais et sombre.

**Rendement** : j'ai obtenu 5 pots de 250 ml + un petit reste

**Source** : d'après la recette de *La Nouvelle Encyclopédie de la Cuisine* de Jehane Benoit, et de plusieurs recettes vues sur le net

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 7 octobre 2014

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2014/10/gelee-de-pommes-la-vanille.html>