GELEE DE POMMES & COINGS

Pour 3 ou 4 pots, il vous faudra :

•4 coings

•4 pommes

•le jus d'un citron

•du sucre cristallisé (4/5 du poids du jus, ça dépend donc de la taille des fruits et du jus que vous allez en extraire)

Commencez par découper les coings et les pommes en gros morceaux, sans les éplucher et en conservant les trognons et les pépins.

Placez les fruits dans une cocotte, recouvrez d'eau à hauteur et faites cuire à feu moyen pendant 40 minutes. Les fruits doivent être réduits en compote.

Placez alors les fruits dans une passoire recouverte d'une mousseline au dessus d'un saladier et laissez le jus des fruits s'écouler toute une nuit.

Le lendemain, pesez le jus obtenu.

Ajoutez alors le sucre selon la formule suivante: 800g de sucre pour 1 litre de jus de fruits.

Dans une cocotte, versez le jus, le sucre et le jus de citron. Mettez à chauffer à feu vif et à partir de l'ébullition, laissez cuire 20 minutes tout en remuant avec une cuillère en bois.

La gelée est prête quand elle fige lorsque vous en mettez une goutte sur une assiette froide.

Cette recette ainsi que la photo qui l'accompagne sont la propriété de Caramel, bonbons & chocolat.