



## *Gelée de pommes*

Portions: 2 petits pots

3 lbs de pommes à cuire, émincées avec la peau et les pépins

3 1/2 tasses d'eau

3 c. à table de jus de citron

Sucre

Couvrez les fruits d'eau et du jus de citron et faites-les cuire 30 minutes environ, jusqu'à ce qu'ils soient tendres en remuant de temps en temps avec une cuillère de bois.

Versez dans du coton fromage au-dessus d'un bol et laissez égoutter de 6 à 8 heures. (Ne tordez pas le coton fromage car cela brouillerait la gelée.)

Mesurez le jus et utilisez 2 tasses de sucre pour 2 1/2 tasses de jus.

Remuez à feu lent jusqu'à dissolution complète du sucre, ensuite faire bouillir rapidement environ 10 à 12 minutes (ou jusqu'à 220°F au thermomètre).

Écumez et mettez dans des bocaux chauds.

Bouchez.

*Une tradition Lafrance  
qui charmera tous les  
membres de votre famille!*

Les Vergers Lafrance

1473, chemin Principal, St-Joseph-du-Lac, QC, J0N 1M0

[www.lesvergerslafrance.com](http://www.lesvergerslafrance.com)