



## La gelée pomme - coing

Recette pour 2 pots. Préparation : 5 min. Cuisson : 10 min. Frais : 1 h.

### Ingrédients

Coings : 2  
Pommes : 2  
Sucre en poudre : 400 g  
Vitpris : 10 g

### Matériel

un couteau  
un torchon  
une balance ménagère  
une casserole  
un saladier  
une cuillère en bois



### Réalisation > la préparation

1. Peler et couper en gros tronçons les pommes et les coings.
2. Les faire cuire dans de l'eau, à gros bouillons durant au moins 15 minutes.
3. Après cuisson, les écraser vigoureusement au torchon au-dessus d'un grand saladier pour en recueillir tout le jus.
4. Après avoir récolté environ 40 cl de jus, le remettre à bouillir dans la casserole vide.
5. Prélever 2 cuillères soupe de sucre en poudre et les mélanger au Vitpris. Verser ce mélange sur le jus bouillant et remettre à bouillir durant 3 minutes.
6. Ajouter enfin tout le reste du sucre en poudre sur le liquide brûlant et faire bouillir encore 3 minutes. La gelée va commencer à prendre alors il faut tourner régulièrement à la cuillère en bois et veiller à ce que le fond n'accroche pas.

### Réalisation > le frais

7. Laisser ensuite refroidir et placer au frais au moins une heure avant de l'utiliser (pour des tartines, pour fourrer des macarons, ou adoucie aux micro-ondes pour napper un dessert).

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

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