

GELÉE DE CANNEBERGE ET POMMES

(Recette proposée par Nicolas René)

3 livres de pommes pelées, évidées et coupées en quartiers
4 tasses de jus de canneberge
2 tasses de sucre granulé
1 c. à thé de cannelle moulue
½ c. à thé de muscade moulue

Préparation :

1. Dans une grande casserole en acier inoxydable, combiner les pommes avec le jus de canneberge. Porter à ébullition à feu moyen-vif. Laisser bouillir pendant environ 15 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les pommes ramollissent.
2. Transvider le mélange en petites quantités à la fois dans un mélangeur ou un robot culinaire, puis réduire en purée jusqu'à l'obtention d'une texture uniforme.
3. Dans une grande casserole, combiner la purée de pommes avec le sucre, la cannelle et la muscade. Porter à ébullition à feu moyen-vif. Laisser bouillir en remuant souvent jusqu'à ce que le mélange épaississe et qu'il garde sa forme dans une cuillère.
4. À l'aide d'une louche, verser le mélange chaud dans les bocaux chauds.