

CONFIT DE POMMES AUX ÉPICES

- 2 kg de pommes
- ½ litre de cidre doux ou de jus de pomme
- 300 g de vergeoise blonde ou de cassonade
- un citron
- un bâton de cannelle
- une gousse de vanille
- cinq gousses de cardamome
- une petite rondelle de gingembre

Verser le cidre ou le jus de pomme dans une cocotte. Fendre la gousse de vanille, ajouter dans le liquide avec les autres épices.

Peler et épépiner les pommes, les couper en cubes et verser dans la cocotte. Faire cuire à feu doux et à couvert pendant une demi-heure.

Retirer les épices, gratter les grains de vanille pour les ajouter dans le jus. Écraser les pommes – si elles ne se sont pas déjà défaites en cuisant – et y ajouter le sucre et le jus du citron.

Faire cuire quarante-cinq minutes à feu doux avec un couvercle. Attention, ça "blobe"!

Quand le confit est cuit, le verser dans des pots ébouillantés, visser le couvercle et les retourner pour stériliser. Pour une durée de conservation plus longue, stériliser les pots à l'autocuiseur une vingtaine de minutes.



Pour créer et personnaliser vos étiquettes en forme de pomme, le tutoriel est également disponible sur le blog.