

proposé par: Lydie à sam 18 oct 2008 17:54:46 CEST



description

Une petite confiture, un peu plus sucrée que la compote...

ingrédients

- 1 kg de pommes
- 650 grs de sucre pour confiture
- 2 sachets de sucre vanillé

préparation

- Eplucher et enlever les pépins, couper les pommes en morceaux
- Mettre les pommes dans une casserole, ajouter le sucre à confiture et le sucre vanillé.
- Remuer l'ensemble

- Faire cuire sur feu doux pendant 20 mn, retirer du feu, puis mixer grossièrement.
- Poursuivre la cuisson pendant 20 mn, remixer suivant si vous désirez avoir quelques morceaux ou pas...
- Laisser cuire encore 10 mn
- Mettre aussitôt en pot, et retourner les pots pour stériliser...

remarques

Suivant la fermeté des pommes laisser cuire plus ou moins longtemps

Vous pouvez rajouter de la cannelle également 1 cuillère à café suffit en général

durée&nbsp;	1 heure	difficulté&nbsp;	très facile
nb de personnes&nbsp;	3 personnes	assaisonnement	
origine pays/région&nbsp;		coût&nbsp;	
végétarien&nbsp;	0	sans lactose	1
diététique	0	sans gluten	1
kilo-calories		kilo-joules	
lipides		unités de glucides	
protéines		glucides	