

## CONFITURE DE POMMES AU CIDRE

Ingrédients : 3,5 kg de pommes épluchées  
2 kg de sucre  
1 bouteille de cidre doux  
1 gousse de vanille  
Le jus d'un citron

- Eplucher les pommes, retirer les trognons et couper en petit morceaux
- Ajouter le sucre, le cidre, la gousse de vanille fendue en deux et le jus du citron
- Laisser macérer 2 à 3 heures en mélangeant de temps en temps
- Faire cuire : amener à ébullition et laisser mijoter doucement pendant environ 1 heure en remuant de temps en temps
- Laisser reposer une nuit
- Le lendemain, si les morceaux sont trop gros, mixer grossièrement (avec un pied mixeur) de façon à garder quand même des morceaux
- Refaire cuire encore 45 mn à 1 heure à petit feu, en remuant régulièrement pour que la confiture n'attache pas
- Mettre en pot quand la confiture est bien chaude
- Fermer les pots de suite

Bonne dégustation