



Gelée de pommes anti-gaspi

Ingrédients :

- 500 gr Épluchures, trognons et pépins de pommes
- 500 gr eau
- Sucre
- 1 cuillère à café de citron

Mettre dans une casserole l'eau et les « épluchures » de pommes et porter à frémissement à feu moyen durant 20 minutes.

Filtrer le jus obtenu, le peser et mettre 30 % du poids du liquide en sucre (exemple : pour 100gr de liquide mettre 30 gr de sucre). Ajouter le citron et porter à frémissement durant environ 15 à 20 minutes.

Vérifier la cuisson de la gelée en mettant une goutte de gelée sur une assiette bien froide. Si elle se fige, la gelée est prête !

Verser la gelée obtenue dans un bocal et laisser refroidir avant de la déguster !

Bonne dégustation !

Recette inspirée du livre de Stéphanie Faustin : **la cuisine zéro déchet**