



# JUS DE POMME



## INGRÉDIENTS (4 portions)

- 2 kg de pommes Fairebel
- 1 citron



## USTENSILES

- 2 casseroles
- un éplucheur
- une étamine  
(à défaut, un torchon de cuisine)

Laver les pommes, en retirer le trognon et les couper en quartiers.

Préparer une grande casserole d'eau. Mettre les morceaux de pommes dans la casserole et couvrir complètement avec de l'eau. Cuire ensuite les pommes environ 25 minutes.

Fixer une passoire à une seconde casserole et la garnir d'une étamine. Placer les pommes cuites dans l'étamine et presser.

Laver et presser le citron.

Assaisonner le jus de pomme obtenu avec un peu de jus de citron et laisser mijoter à feu doux 20 minutes supplémentaires.

Écumer régulièrement la mousse et mélanger.

Ensuite, chauffer à nouveau le jus à 90 °C. Le verser dans des bouteilles en verre stérilisées et fermer.

Le jus de pomme se conserve jusqu'à 5-6 mois s'il est stocké au frais et dans un endroit sombre.

