

# INSTANT GOURMAND



## Gelée de pommes sauvages au thé parfumé à la bergamote



- pommes sauvages\*
- sucre cristallisé
- thé noir parfumé à la bergamote

Laver les pommes et les sécher. Couper les en quatre sans les peler et les placer dans un grand faitout. Les recouvrir d'eau. Ajouter le thé noir parfumé à la bergamote. Porter à ébullition et laisser bouillonner doucement environ une demi-heure. Les peaux doivent se détacher de la chair devenue molle. Verser l'ensemble dans une passoire, presser légèrement sur les fruits. Recueillir le jus et le filtrer à travers un tissu en nylon. Peser le poids du jus obtenu et ajouter le poids égal de sucre. Transvaser dans le faitout et porter à nouveau à ébullition. Baisser le feu et cuire à frémissements environ 5 à 6min. Vérifier la nappe\*\* ; si la gelée fige, retirer du feu et mettre aussitôt en pots. Fermer et laisser refroidir.

\* Ce sont des petites pommes, très riches en pectine et très parfumées. Elles sont immangeables crues, car trop acides. On les trouve dans les bois ou les vergers laissés à l'abandon. Cette gelée aigrelette peut se déguster ainsi, mais sert également à la prise de confiture de fruits contenant peu de pectines comme les pêches, les cerises... A défaut, on peut utiliser des Granny Smith.

\*\* déposer une cuillère de gelée sur une assiette froide, si elle fige dans les secondes qui suivent, elle est suffisamment prise.