

Confiture de Noël

Ingrédients pour 4 pots

- 750g de pommes
- 500g de sucre
- 200g de jus d'orange pressé
- 1 càs de jus de citron
- 1 càs d'épices à pain d'épices
- 1 sachet de sucre vanillé*
- 1 càc de vanille en poudre*
- le zeste d'une orange
- 1/2 sachet de Vitpris (facultatif)

* ou une gousse de vanille, fendue, grattée.

Instructions

Pelez les pommes et retirez les trognons et les pépins. Coupez-les en dés.

Pressez les oranges.

Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients **sauf le Vitpris** : les dés de pommes, les jus d'orange et de citron, les épices à pain d'épices et la vanille ainsi que le sucre. Recouvrez de film alimentaire et réservez jusqu'au lendemain au réfrigérateur.

Le lendemain, faites cuire dans un fait-tout pendant une petite demie-heure, en ajoutant éventuellement le Vitpris à mi-cuisson.

Retirez la gousse de vanille. Puis mixez la confiture à l'aide d'un plongeur. Remplissez immédiatement vos pots de confiture **que vous aurez bien entendu lavé au préalable (couverts également)**. Puis retournez-les pour faire le vide et garantir ainsi l'étanchéité et la conservation de vos confiture (quelques mois, voire années). Laissez refroidir complètement, avant de les remettre à l'endroit.