

## Confiture de pommes aux épices

Pour 4 pots

### Ingrédients :

- 4 pommes
- 2 poires
- ½ citron
- 2 étoiles de badiane
- 2 clous de girofle
- 1 gousse de vanille
- 1 kg sucre par kg de fruits



### Préparation :

1. Peler et couper les fruits en quatre et retirer les trognons. Peser les fruits prêts.
2. Mettre les fruits, le jus de citron dans une cocotte et ajouter 70 cl d'eau par kg de fruits. Porter à frémissement et cuire 10 minutes.
3. Retirer les fruits de la cocotte et mettre les épices dans l'eau. Ajouter le même poids de sucre que de fruits.
4. Porter à nouveau à frémissement et cuire 10 minutes.
5. Remettre les fruits dans la cocotte et poursuivre la cuisson environ 30 minutes : la préparation de liquide doit réduire de moitié.
6. Vérifier la consistance de la confiture en versant une goutte sur une assiette froide : elle doit figer.
7. Verser dans des pots en verre stérilisés, fermer le couvercle puis les retourner. Laissez refroidir complètement.