

# Recette zéro déchet

## Gelée d'épluchures de pommes

### INGRÉDIENTS :

- Epluchures de pommes bio de préférence (peau, trognons et pépins)
- Sucre roux
- Jus de citron
- Eau
- Et pots à confiture...

10 MN



*Les proportions dépendront du poids des épluchures puis du jus récupéré*



### PRÉPARATION :

- 1/ Placez les pelures, trognons et pépins dans une casserole et couvrez d'eau.
- 2/ Pendant ce temps, placez les pots à confiture et les couvercles bien propres dans le four à 100°C pendant 5 minutes pour les stériliser. Vous pouvez aussi, si vous préférez, les ébouillanter.
- 3/ Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez cuire à petits bouillons pendant 1 heure avec un couvercle (laissez un petit espace pour que la vapeur s'échappe et surveillez que ça ne s'évapore pas trop vite).
- 4/ Au bout d'une heure, versez dans un récipient au travers d'un chinois ou d'une passoire fine. Pressez pour extraire le jus mais pas trop fort, sinon des morceaux passeront au travers et la gelée sera trouble.
- 5/ Pesez le liquide obtenu et ajoutez la moitié de ce poids en sucre.
- 6/ Ajoutez le jus de citron : 1 jus par. Et maintenant vous pouvez jeter les épluchures... au compost !
- 7/ Replacez sur le feu et laissez cuire à petits bouillons une quarantaine de minutes.
- 8/ Pour vous assurer que la gelée est prise, placez une goutte sur une petite assiette placée au frais ou au congélateur, si la goutte s'arrête rapidement de couler, c'est prêt.
- 9/ Versez délicatement dans vos pots jusqu'à 1/2 cm du bord. Fermez-les (sans vous brûler) en serrant bien puis retournez-les quelques heures.