

GELEE DE POMMES SAFRAN

Pour 10 personnes



*2 kilo de pommes
1 citron jaune
1 kilo de sucre
1 litre d'eau
2 g de safran en poudre
Quelques filaments de safran*

- Laver et couper les pommes en fins quartiers sans enlever la peau ni les pépins.
- Les mettre dans une grande casserole avec 1 litre d'eau, du jus d'un citron (vous pouvez laisser le citron coupé en quatre dans la casserole si celui ci n'est pas traité).
- Porter à ébullition.
- Aux premiers bouillons, couvrir et laisser cuire sur feu modéré jusqu'à ce que les pommes deviennent molles (environ 30 minutes).
- Verser les pommes dans une passoire au dessus d'un saladier pour en recueillir le jus.
- Récupérer la chair des pommes et les mettre dans un torchon fin, le nouer et le placer dans la passoire au dessus du saladier.
- Appuyer dessus avec une cuillère en bois pour récupérer tout le jus possible !
- Replacer le jus ainsi recueilli dans une casserole et ajouter 400 g de sucre pour 1/2 litre de jus puis le safran.
- Remuez à feu doux jusqu'à dissolution du sucre puis faire bouillir 30 minutes à feu vif.
- Lorsque la gelée est cuite ajouter les filaments de safran, la mettre en pots, bien refermer le couvercle et le placer à l'envers jusqu'à total refroidissement de la gelée.

[Ajouter les filaments de safran pour l'aspect décoratif.](#)