



Confitures et Chutneys

Confiture de pommes au miel



2h55 **15 min** **40 min** **2h** **230**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

300 g **Pomme(s)**
50 g **Miel**
150 g **Sucre semoule**
1 pincée(s) **Cannelle en poudre**

Étape 1

Préparation des pommes

- 1 Eplucher les pommes.
- 2 Les couper en morceaux et ôter le trognon et la queue.
- 3 Passer les morceaux de pomme sous l'eau.

Étape 2

Cuisson

- 1 Dans une casserole, faire cuire les pommes, le sucre, le miel et la cannelle.
- 2 Laisser mijoter et fondre pendant 40 minutes en remuant de temps en temps.

Étape 3

Dressage

- 1 Verser la confiture obtenue très chaude dans les pots.
- 2 Fermer à l'aide du couvercle.
- 3 Retourner les pots en les posant couvercle dessous.
- 4 Laisser la confiture refroidir ainsi avant de la déguster.