

# Concours de recettes Marinades & confitures

## 1<sup>er</sup> prix: Gelée de pommes de Sibérie



De Madame Anne-Marie Grondin

Premièrement :

- ❖ 1 tasse d'eau pour 3 tasses de pommes
- ❖ Déposer les pommes et l'eau dans un chaudron
- ❖ Faire cuire 30 minutes à feu vif. Couvrir.
- ❖ Récupérer le jus
- ❖ Déposer les pommes dans un sac « coton à fromage »
- ❖ Suspendre et laisser égoutter de 6 à 12 heures
- ❖ Récupérer le jus



Deuxièmement :

- ❖ 1 tasse de sucre pour 1 tasse de jus
- ❖ Bouillir jusqu'à 228 - 230 F

« Sublime sur un pain baguette grillé  
un dimanche matin pluvieux! »



Anne-Marie Grondin et sa petite famille  
pose ici dans le cadre du  
Rendez-vous des saveurs 2007