



**Les jardiniers du Val d'Authion**

venez nous rendre visite :  
[lesjardiniersduvaldauthion.fr](http://lesjardiniersduvaldauthion.fr)

## **Gelée épicée aux épluchures et trognons de pommes**

### **ingrédients :**

1kg épluchures et trognons,  
1 citron bio,  
4 gousses de vanille,  
1kg de sucre,  
1 bâton de cannelle,  
8 graines de cardamome

### **Réalisation :**

Mettre les restes de pommes avec cannelle et cardamome dans une casserole, ajouter le zeste et le jus du citron avec vanille fendue et grattée, bien tasser et recouvrir d'eau.

Porter à ébullition puis feu doux pendant 40 0 45 minutes.

Passer le tout au chinois, peser et compter 700 g de sucre pour 1 litre de jus

Remettre dans la casserole porter à ébullition et feu moyen 25 à 30 minutes

Mettre gelée en pot