

Chutney et gelée de pommes Pink Lady, les recettes anti-gaspi



Chutney de pommes Pink Lady

Ingrédients

- Épluchures et trognons de 6 Pink Lady®
- 150 g de sucre
- 150 cl de vinaigre de cidre

1. Remplissez une casserole avec les épluchures, les trognons.
2. Rajouter le sucre et le vinaigre de cidre, faites cuire à feu doux à couvert pendant 15 minutes. Pour la déguster en version sucrée, n'hésitez pas à rajouter de l'extrait de vanille, de fleur d'oranger, ou bien de la cannelle en fin de cuisson.
3. Mixez cette préparation dans un blender à grande vitesse, jusqu'à obtention d'une compote.



Gelée de Pink Lady

Ingrédients

- Pelures
- Trognons
- Pépins de pommes (4-5 Pink Lady®)
- Eau
- Sucre à confiture
- Jus de citron
- Agar-agar

1. Remplissez une casserole avec les épluchures et les trognons, ajoutez le jus de citron et couvrez d'eau au niveau des épluchures.
2. Portez à ébullition puis laissez mijoter 40 minutes environ.
3. Égouttez le jus dans une passoire ou un tamis afin de vous débarrasser des petits morceaux.
4. Rajoutez le même poids en sucre que le poids du jus égoutté.
5. Mélangez le sucre et le jus dans une casserole et portez à ébullition.
6. Laissez réduire puis cuire environ 30 minutes. Pour une texture plus gélifiée, ajoutez 2g d'agar-agar en fin de cuisson et laissez cuire environ 3 minutes.
7. Une fois refroidie, versez la gelée dans des pots stérilisés, comme pour une confiture. Fermez et retournez ces derniers jusqu'à refroidissement.