

Confiture de pommes au cidre et gingembre

Pour 4 pots de confiture

1,5 kg de pommes

40cl de cidre brut

240ml d'eau

450gr de sucre

1 jus de citron

1 pincée de gingembre

Lavez et coupez les pommes en morceaux, retirez le cœur et garder la peau.

Dans une grande casserole faites cuire vos pommes avec le jus de citron, le cidre et l'eau pendant 45 minutes à feu moyen.

Mixez la préparation, ajoutez le sucre et la poudre de gingembre et remettez le tout sur le feu. Laissez mijoter 30 à 40 minutes en mélangeant de temps en temps

Versez la confiture dans des pots propres et secs, fermer-les pots et retournez-les jusqu'à refroidissement.