

Sariwang apple cider (maanghang na juice ng mansanas)

Ingrédients

- 10 pommes de taille moyenne
- 1 orange
- 1 citron
- 5 cuillères à soupe de cannelle en poudre
- 1,5 cuillère à soupe de gingembre en poudre
- 1 cuillère à soupe de noix de muscade
- 2 pincées de clou de girofle moulu
- 75g de sucre de votre choix (j'ai utilisé de la vergeoise)

Préparation

1. : 10 pommes de taille moyenne 1 orange 1 citron 5 cuillères à soupe de cannelle en poudre 1,5 cuillère à soupe de gingembre en poudre 1 cuillère à soupe de noix de muscade 2 pincées de clou de girofle moulu de sucre de votre choix (j'ai utilisé de la vergeoise) Recette : Coupez les fruits en morceaux et placez-les dans une marmite avec toutes les épices et le sucre.
2. Ajoutez de l'eau, suffisamment pour couvrir les pommes.
3. Faites cuire à feu doux pendant environ 1h à 1h30, les pommes doivent être bien tendre.
4. Ensuite, pour réaliser le jus : j'ai utilisé la passoire à fruits de mon robot Cooking Chef, je pense que si vous avez un extracteur vous pouvez l'utiliser aussi.
5. Si vous n'êtes pas équipé, vous pouvez mixer la totalité du mélange et ensuite le passer au travers d'un torchon assez fin pour le filtrer et retirer les peaux, écorces et pépins.
6. Avec la passoire Kenwood c'est très simple, il suffit de verser les morceaux de fruits et le « jus de cuisson » et elle fait le tri entre les déchets et la pulpe des fruits.
7. Reversez le tout dans la marmite et ajoutez de l'eau pour obtenir la bonne consistance, à ajuster selon vos goûts, moi je l'aime bien légèrement épais Ensuite, refaites chauffer et régalez-vous !