 **Gelée de pomme au vin blanc**

[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/Annee-2012/Decembre/Gelee-de-pomme-au-vin-blanc/Gelee-de-pomme-au-vin-DSCN1945_21821.jpg)  
**Pour 7 petits pots**

**- 75 cl de vin blanc** **- 75 cl de jus de pomme** **- 1,5 kg de sucre cristallisé** **- ½ bâton de cannelle**  
**- 3 clous de girofle** **- 1 gousse de vanille** **- 1 orange non traitée** **- 1 citron non traité** **- 2,5 sachets de Vitpris**

* Brosser  l'orange et le citron sous l'eau chaude et prélever leur zeste.
* Presser les fruits pour recueillir le jus et le filtrer.
* Envelopper cannelle, girofle et vanille dans une gaze et la ficeler en un petit "nouet".
* Mélanger le vitpris avec 3 cuillerées à soupe de sucre.
* Verser le vin dans une casserole et le porter à ébullition.
* Déposer le "nouet" d'épices dans le vin, ajouter les écorces de fruits et leur jus, ainsi que le jus de pomme et le sucre restant.
* Porter doucement à ébullition en remuant pour dissoudre le sucre.
* Laisser frémir pendant 15 minutes.
* Retirer les écorces et le "nouet" d'épices puis verser la poudre vitpris en remuant. Laisser frémir encore quelques minutes.
* Écumer et verser dans les pots stérilisés.
* Fermer immédiatement (je n'ai pas retourné les pots car la gelée était encore bien liquide).
* Laisser refroidir avant de ranger dans un placard.

***Il vaut mieux attendre quelques jours avant de consommer la gelée pour qu'elle soit à la bonne consistance.***