



Marmelade De Pomme

Elma Marmeladi



1 kg de pomme dure
4 tasses de sucre granulé
1 cuillère à thé de sel de citron
1 tasse d'eau

- # Rincez les pommes, épluchez, râpez avec les deux côtés.
- # Mettez dans une casserole, rajoutez 1 tasse d'eau, laissez cuire ½ heure à moyenne température jusqu'à qu'elles ramollissent.
- # Quand les pommes cuites refroidissent dans la casserole, rajoutez du sucre granulé et du sel de citron.
- # Mettez à moyenne température, et laissez cuire en mélangeant quelque fois.
- # Quand la marmelade refroidit dans la casserole, mettez dans les bols.

N-B: Si vous ne possédez pas de sel de citron, rajoutez du jus de citron vers la fin de la cuisson.