



Ingrédients :

1 kg de pommes	40 g de raisins blonds
1,2 l d'eau	1 zeste d'orange
500 g de sucre	1 zeste de citron
+ 100 g de sucre (pour la pectine)	1 pointe d'épices à pain d'épices
6 g de pectine	
40 g de noisettes torréfiées et concassées	
40 g d'amandes brutes concassées et torréfiées	
40 g de pistaches	
40 g noix	
40 g de dattes émincées	
40 g d'abricots émincés	
40 g de figues émincées	

Préparation

Jus de pommes

- Couper les pommes en 4 puis les mettre dans l'eau, porter à ébullition et cuire doucement pendant 30 mn.
- Laisser refroidir dans l'eau puis filtrer le jus de pommes sans presser.

Confiture

- Faire bouillir le jus de pommes (700 g) et le sucre pendant 3 mn, ajouter la pectine avec 100 g de sucre.
- Emincer les fruits secs et réserver.
- Porter à ébullition, ajouter les fruits secs et moelleux, les zestes et les épices.
- Porter à ébullition pendant 3 mn.
- Mettre en pot.