

Gelée de Groseilles

C'est la pleine saison de ce petit fruit acidulé. On pense souvent que la gelée c'est long et compliqué. Détrompez-vous. Avec Mister T, c'est un jeu d'enfants, et sans égrener les groseilles !



Ingrédients pour 2 à 3

pots :

800 g de groseilles

5 cl d'eau

(1/2 gobelet TM)

400 à 500 g de sucre

Mettre 800 g de groseilles non égrenées dans le bol avec 5 cl d'eau et faire **éclater les fruits 10 mn à 100° vit 1**

Filter ensuite le jus à travers le panier de cuisson posé sur le couvercle de Mister T, lui même posé sur un petit saladier (le couvercle sert d'entonnoir)

Presser la pulpe avec une cuillère pour extraire un maximum de jus.

Rincer brièvement le bol et remettre le jus obtenu (environ 500g) avec 400 à 500 g de sucre.

Cuire 10 mn à 100° vitesse 2.

Mettre en pots, fermer et retourner jusqu'à complet refroidissement.

A savoir : La groseille, très acide est riche en pectine et ne demande aucun gélifiant, ni sucre à confiture, ni jus de citron

l'ATELIER *au bord de Lo* – Cours de cuisine pour Tous

Laurence COULON - 06 99 56 70 70 - www.latelieraubordelo.fr