

# Gelée de Mûres

C'est la pleine saison des mûres. Et ce que j'adore chez ce petit fruit, c'est que c'est la nature qui nous le donne, même si on a pas de jardin. La confiture étant un peu riche en grains, je vous propose plutôt d'une faire de la gelée, et ce n'est pas si compliqué de ça avec Mister T. Suivez le guide



Ingrédients pour 3 pots :  
900g à 1 kg de mûres (pour  
600 à 650 g de jus)  
400 g de sucre  
le jus d'1/2 citron  
2 à 3 g d'agar agar (soit 1 à 1.5  
cuillère(s) de 2.5ml arasée)

Mettre tout d'abord les mûres dans le bol de Mister T avec 1 gobelet d'eau et mixer **20 secondes vitesse 10**

Passer la purée au moulin à légume ou au chinois pour extraire le jus.

Rincer le bol

Remettre dans le bol 600 à 650 g de pulpe, 400 g de sucre, le jus de citron et l'agar agar et programmer **15 mn à 100° vitesse 2.**

A l'arrêt de la minuterie, la confiture est prête à mettre en pots et c'est très facile avec le bec verseur !

Fermer immédiatement les pots (parfaitement propres et secs) et les retourner jusqu'à complet refroidissement.

*A Savoir : Le mixage à froid des mûres nécessite un gobelet d'eau car la mûre en contient peu et la purée obtenue serait trop épaisse et moins facile à filtrer.*

*L'agar agar est un gélifiant très naturel, et très économique si vous l'achetez en vrac dans les magasins bio. Il permet l'utilisation de sucre classique, blanc ou roux suivant vos goûts.*

*A Noter : N'hésitez pas à mélanger la mûre avec des framboises, des groseilles, du cassis ou des fraises si vous en avez congelé cet été. C'est délicieux !*

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

Laurence COULON - 06 99 56 70 70 - [www.latelieraubordelo.fr](http://www.latelieraubordelo.fr)