



Gelée de groseilles rouges



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 kilogramme de groseilles à grappes
1 décilitre d'eau
500 grammes de sucre spécial confiture
1 étamine

Méthode de préparation

- 1.** pour 2 pots de 250 g
- 2.** Lavez les groseilles, et égrappez-les. Déposez-les dans une casserole profonde à fond épais.
- 3.** Ajoutez l'eau, et portez à ébullition.
- 4.** Laissez cuire 10 minutes en remuant bien jusqu'à ce que toutes les baies éclatent.
- 5.** Sur une autre casserole, disposez une passoire recouverte d'une étamine.
- 6.** Versez les groseilles sur cette dernière, et pressez pour en retirer un maximum de jus.
- 7.** Une fois cette opération effectuée, mesurez la quantité de jus récoltée. Pour ce faire, versez le jus dans un verre gradué. Comptez 55 g de sucre pour confiture par décilitre de jus.
- 8.** Versez le jus et le sucre dans la casserole, et portez très lentement à ébullition.
- 9.** Mélangez bien jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Après $\pm$ 3 minutes de cuisson, la gelée est prête.
- 10.** Transvasez la préparation dans des pots à confiture stérilisés (jusqu'au bord), remettez aussitôt le couvercle et laissez refroidir à l'envers.