

Gelée de fruits rouges



Confiseries **Facile**

Préparation : 3 h
Cuisson : 10 mn

À mes framboises, j'ai ajouté du cassis et des groseilles afin de vous présenter une gelée délicieuse... savoureuse... à faire et à refaire chaque année !

Ingrédients

- 1 kg de jus obtenu
- 800 g de sucre
- le jus d'un citron

Préparation

- 1 L'extracteur de jus est un appareil qui permet d'extraire le jus des fruits afin de réaliser des gelées, des coulis. Grâce à un système de vapeur le jus s'écoule doucement et au bout de 2 à 3 heures vous obtenez un excellent nectar
- 2 Une fois le jus écoulé, vous le filtrez, afin d'éliminer les petits grains qui auraient pu passer à travers les mailles du filets. Pensez à laver et à stériliser les pots de confiture.
- 3 L'astuce du jour! Versez le jus dans votre marmite à confiture et portez à ébullition. Laissez cuire le jus à petits bouillons pendant 10 minutes afin d'éliminer le trop plein d'eau. Ensuite, versez le sucre et le jus de citron. Remuez et laissez reprendre le petit bouillon.
- 4 À partir de ce moment vous laissez cuire votre gelée tout en la remuant et vous la surveillez. Au bout de 10 à 15 minutes vous vérifiez la nappe. Dès que votre confiture est prise, vous la mettez en pots et vous fermez les pots.
- 5 Vous laissez refroidir les pots. Vous collez une belle étiquette et vous garnissez vos pots d'un joli tissu et d'un beau ruban ! Bonne dégustation !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

