

Gelée de groseilles rouges



Confiseries **Facile**

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Une gelée bien agréable

Ingrédients

- 2 kg de groseilles rouges
- 1,5 kg de sucre
- 200 ml d'eau
- 1 sachet de pec

Préparation

- 1 Nettoyer soigneusement les groseilles bien mûres. Les mettre dans une casserole. Les écraser sans les égrapper. Y ajouter 200 ml d'eau. Faire cuire durant une dizaine de minutes en couvrant la casserole, jusqu'à ce que les fruits soient bien tendres.
- 2 Mettre cette purée dans un linge. Tordre pour en extraire tout le jus.
- 3 Verser 1400 g de ce jus dans une casserole. Y verser petit à petit le contenu d'un sachet de Pec. Bien mélanger. Porter à ébullition en remuant continuellement.
- 4 A pleine ébullition, ajouter 1,5 kg de sucre. Remuer de temps en temps le mélange. Après 30 secondes de forte ébullition, retirer la casserole du feu. Puis, verser directement dans des pots.
- 5 Vous pouvez retrouver mes autres recettes de confitures et gelées -- [ici](#) --

Proposé par

Cuisine Familiale

Originnaire de Belgique, vous pouvez me retrouver sur le blog "Cuisine Familiale" : [Ici](#)
Marie-Ange

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

