

Gelée de mûres



Confiseries **Facile**

Préparation : 3 h

Cuisson : 10 mn

Lorsque vient le moment des mûres, des souvenirs me reviennent en mémoire... Maman et moi, chacune avec un seau, nous partions dans les bois à la cueillette des mûres ! Nous revenions les mains teintées d'une jolie couleur violette, les jambes toutes griffées... Mais, notre seau était rempli de jolies petites baies sucrées, fondantes qui allaient bientôt se transformer en une délicieuse gelée...

Ingrédients

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

Préparation

- 1 Lavez, égouttez les fruits. Mettez-les dans l'extracteur de jus, cet appareil qui permet d'extraire le jus des fruits afin d'en réaliser des gelées, des coulis....et laissez le jus s'écouler pendant 2 à 3 heures.
- 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. En fonction du jus obtenu, vous pesez le sucre. Puis, vous pressez le citron.
- 3 Lavez et stérilisez les pots de confiture. Ma petite astuce! 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.
- 4 Remuez et laissez reprendre le petit bouillon.
- 5 À partir de ce moment vous laissez cuire votre gelée tout en la remuant et en la surveillant. Au bout de 10 à 15 minutes vous vérifiez la nappe. Dès que votre confiture se fige, vous la mettez en pots et vous fermez les pots.
- 6 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

