

Gelée de quetsches (Quetschegelée)

1,5 Kg de quetsches

1,5 Kg de pommes à cuire

600 g de sucre par litre de jus

Lavez les quetsches et dénoyautez-les. Epluchez les pommes, coupez les en quartiers et ôtez la partie centrale (le trognon). Réservez les pépins. Versez les fruits dans une grande casserole et ajoutez ½ litre d'eau par kilogramme de fruits (soit environ 1,4 litres pour 3 Kg de fruits préparés). Ajoutez les pépins noués dans une étamine.

Faites cuire à petit feu pendant 45 minutes en remuant régulièrement. Versez dans une passoire large (celle que vous prenez pour égoutter les pâtes) en laissant le jus s'écouler sans presser. Filtrer une deuxième fois à travers une passoire plus fine, également sans presser (il faut beaucoup de patience). Laissez reposer le jus obtenu pendant une nuit dans un endroit frais.

Le lendemain, filtrez à nouveau à travers une passoire fine. Mesurez le jus et versez dans la casserole. Ajoutez 600 grammes de sucre par litre de jus obtenu (j'avais 1,5 litre de jus et j'ai ajouté 900 g de sucre).

Faites cuire en remuant. Vérifiez la nappe et arrêtez la cuisson lorsque la gelée versée sur une petite soucoupe commence à figer dans le réfrigérateur.

Mettez dans des pots à confiture et recouvrez de paraffine fondue (c'est une excellente façon de protéger vos confitures et d'empêcher tout dessèchement ou moisissure).

Attention, la gelée met plusieurs jours à prendre entièrement.