



GELEE DE GROSEILLES CRUES



Facile

Pas très long, juste un peu de patience !

Peser le récipient que vous allez utiliser. Presser les fruits sans les égrainer au dessus de votre bassine dans un torchon en le tordant fortement pour recueillir le maximum de jus. Peser à nouveau de manière à avoir le poids du jus.

Ajouter la moitié de ce poids en sucre et remuer régulièrement le mélange pour que ce dernier soit parfaitement fondu. Ne pas vous presser, remuer à chaque fois que vous passez dans la cuisine. Cela peut prendre plusieurs heures.

Ebouillanter les pots de confiture, verser le jus sucré obtenu, les fermer avec de la cire blanche (à l'ancienne) ou avec un couvercle, les retourner et les placer au soleil 24 heures avant de les stocker au frigo.

Ne pas y toucher pendant environ 3 semaines.