

## Gelée de mûres à la cannelle



Les mûres commencent à pointer le bout de leur nez alors c'est sans plus attendre que je suis allée en cueillir de biens noires avec l'aide précieuse de mon père pour en faire de délicieuses gelées ! Je n'aime pas du tout la confiture de mûres mais la gelée c'est juste un régal ! J'ai choisi de parfumer ma gelée avec de la cannelle, c'est une très bonne et belle association avec les mûres. A votre tour d'essayer !

### **Pour environ 7 pots à confiture**

#### **Ingrédients:**

3Kg de mûres

Le même poids de sucre que de jus obtenu

2 verres d'eau

1c. à café de cannelle

#### **Préparation:**

Dans une bassine à confiture ou une grosse marmite faites éclater les mûres avec les verres d'eau pendant environ 20min à feu moyen et en mélangeant régulièrement.

Récupérez le jus des mûres dans un saladier en versant les fruits avec leur jus à travers une passoire fine ou des gazes. Ecrasez les fruits avec un marteau de cuisine. Il faut que vous récupérez le maximum de jus.

Pesez le jus obtenu puis versez-le dans la bassine à confiture ou dans la marmite, ajoutez le même poids de sucre ainsi que la cannelle. A partir de l'ébullition, faites cuire la gelée pendant 20 à 30min. La gelée est prête quand vous versez une goutte de gelée sur assiette très froide et qu'elle se fige pratiquement aussitôt.

Une fois la confiture prête, versez-la dans des pots, fermez-les et retournez-les.

Gardez le pot consommé au frais et les autres dans un endroit sec.