

Gelée de groseilles



Le week-end dernier une amie m'a emmené plein de groseilles qu'elle avait en surplus dans son jardin, mais je dois avouer qu'à manger comme ça les groseilles je n'aime pas trop trop ça, ce que je n'aime pas ce sont les petits grains amer, j'ai donc décidé d'en faire de la gelée pour apprécier pleinement le bon goût des groseilles sans être dérangé par ces grains. Cette gelée est vraiment délicieuse, parfaite sur une bonne brioche maison ou sur du pain grillé.

Pour environ 3 pots

Ingrédients:

800g de groseilles

Le même poids de sucre spécial confiture que le poids du jus obtenu (ex: 756g de jus, 756g de sucre 😊)

Préparation:

Ôtez les tiges et lavez délicatement les groseilles en les rinçant à l'eau fraîche du robinet.

Mettez les groseilles dans une grande casserole avec un verre d'eau (25cl). Faites-les cuire 5min environ, jusqu'à ce qu'elles aient éclatées. Vous pouvez les écraser si vous avez un marteau de cuisine.

Filtrez à l'aide d'une passoire très fine (ou d'un torchon).

Pesez le jus obtenu puis versez-le dans une grande casserole. Ajoutez-y le même poids de sucre.

Portez à ébullition puis laissez cuire 8min en remuant constamment à l'aide d'une cuillère en bois (une goutte de gelée déposée dans une assiette doit se figer pratiquement aussitôt).

Versez la gelée chaude dans des pots préalablement stérilisés, fermez-les, retournez-les et laissez-les refroidir pendant une journée avant de les ranger dans un endroit frais et à l'abri de la lumière.