

Gelée de framboises



Cette année je n'ai pas vraiment eu l'occasion de vous proposer des confitures ou encore des gelées....Sans soleil les fruits poussent moins et sans soleil ils ont encore moins de goût ou sont acides alors pas terrible terrible. Donc j'ai eu l'idée de prendre ces fruits qu'ils n'y a pas dans les jardins en surgelés ! Ce qui a été une très bonne idée car ma gelée était et est toujours une merveille à tartiner. Eh bien oui, on peut prendre des fruits surgelés pour faire de la confiture. J'ai décidé de faire une gelée comme ça, il n'y aurait pas de grain à cause des framboises !

Pour environ 3-4 pots

Ingrédients:

1Kg de framboises (fraîches ou surgelées)

650g de sucre à confiture

Le jus d'1/2 citron

Préparation:

Triez les framboises, ne les lavez pas. Mettez-les dans une casserole avec 10cl d'eau. Portez à ébullition et laissez cuire à couvert et à feu vif pendant 10min afin de faire éclater les framboises dans l'eau, surveillez que ça ne déborde pas à l'ébullition.

Versez dans un chinois étamine ou une passoire recouverte de gaze (ou de mousseline) et laissez le jus s'écouler dans un saladier. Appuyez sur les fruits pour en extraire tout le jus à l'aide d'une grosse louche. Quand la préparation sera moins chaude, vous pourrait mettre des gants et presser la gaze entre vos mains, ce qui est très pratique pour récupérer le maximum de jus.

Versez le jus obtenu (environ 800g) dans une casserole, ajoutez le sucre et le jus de citron. Portez à ébullition et maintenez 10min à feu vif. Vérifiez la cuisson en versant 1c. à café de gelée sur une assiette froide. Elle doit se figer immédiatement.

Versez dans des pots fraîchement lavés ou stérilisés et fermez. Laissez refroidir puis réservez dans un endroit hors des lumières. Vous pouvez conserver 1 pot au réfrigérateur, si c'est pour le manger.