

Recette extraite du Livre « Faites tout vous-même »

Gelée de groseille à chaud

Préparation
20 minutes

Ingredients

1 kg 500 environ de groseilles rouges et blanches

Cuisson
15 minutes

1 kg de sucre

Lavez les groseilles sans les égrener. Mettez-les dans une bassine à confitures avec très peu d'eau (1/4 de verre d'eau pour 1 kilo 500 de fruits, 1/2 verre d'eau pour 3 kilos de fruits). Faites éclater les groseilles en mettant la bassine sur feu doux pendant 8 à 10 minutes.

Versez le tout sur une mousseline posée sur une terrine, nouez la mousseline et pressez-la pour obtenir le plus de jus possible.

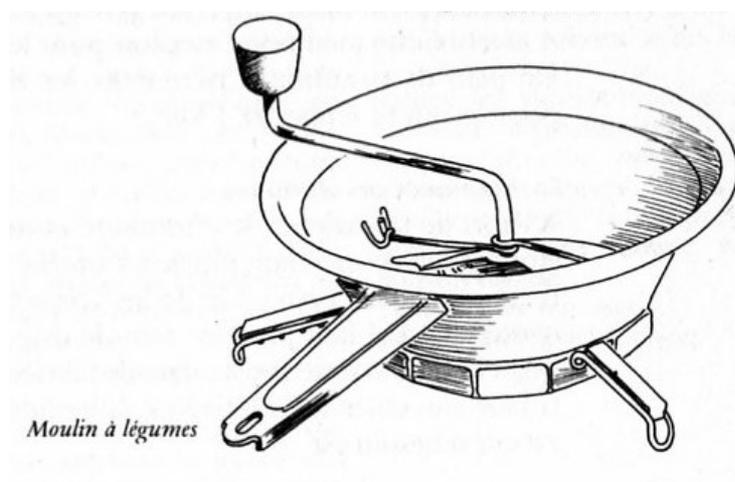
Pesez le jus (vous devez obtenir 1 kilo de jus), mettez-le dans la bassine avec le sucre et portez très doucement à ébullition, remuez fréquemment de façon que le sirop cuise régulièrement. Lorsque l'ébullition se produit, laissez-la se poursuivre très exactement 3 minutes. Ecumez.

Mettez en pots. Couvrez à froid.

Important : si vous dépassez même très légèrement les 3 minutes vous serez dans l'obligation de laisser cuire la gelée pendant 30 minutes pour qu'elle prenne. Parce que les groseilles sont très riches en pectine leur jus se transforme très vite en gel. Si l'on prolonge la cuisson, le gel se disloque et perd de sa fermeté, il faut alors continuer la cuisson jusqu'à ce que la pectine et le sucre fassent à nouveau une masse consistante.

J'ai fait cuire la gelée 30 mn et par rapport à cette recette, j'ai fait deux modifications :

- J'ai couvert les pots (pots de verre de récup avec leurs couvercles métalliques) à chaud avec les couvercles puis en mettant les pots à l'envers jusqu'à refroidissement.
- Pour extraire le jus, plutôt qu'une mousseline, j'ai utilisé un moulin à légumes (dessin ci-dessous) avec sa grille la plus fine.



Moulin à légumes

