



Gelée de Raisinets

sans cuisson

Cette gelée peut se faire grâce à l'acidité élevée du raisinet ainsi qu'à sa teneur élevée en pectine

Choisissez des fruits sains et bien mûrs.

Pressez-les dans un vieux linge en prenant soin de bien faire éclater les grains.

Récupérer le jus dans un récipient en plastique, en terre cuite mais PAS en métal.

Mettez poids égal de jus et de sucre.

Mélanger le tout jusqu'à ce que le sucre soit dissout. On sent alors déjà la gelée prendre.

Verser la gelée dans des bocaux étroits de préférence et bien propres.

Cette gelée de garde 2-4 mois au réfrigérateur.