

# GELÉE DE GROSEILLES ET DE FRAMBOISES SAUVAGES

Juillet 2008 (Actualisé en juillet 2018)

## Ingrédients (4 pot de 340 g) :

- ★ 600 g de groseilles du jardin
- ★ 600 g de framboises sauvages de collecte
- ★ 1 kg de sucre enrichi en pectine (Confisuc)

Ustensiles : Saladier, Centrifugeuse (Moulin à légumes), Bassine à confiture (Faitout), Écumeuse, Pots à confiture

Préparation : 30 mn

Cuisson : 5 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : Hors fruits : 2,25 € (soit 0,56 € par pot)



## Recette :

Égrapper les groseilles. Passer les grains de groseilles et les framboises à la centrifugeuse à froid. Mettre le jus dans un saladier taré. Passer les déchets à travers une étamine fine et récupérer le jus, l'ajouter à celui du saladier. Peser le jus, le verser dans un faitout. Ajouter 1 Kg de sucre « spécial gelées » (Confisuc) par 850 g de jus (faire le calcul pour d'autres proportions). Bien homogénéiser, mélanger avec une cuillère en bois de temps en temps jusqu'à complète dissolution.

Chauffer à feu vif. Dès frémissement, écumer largement. Maintenir une ébullition soutenue pendant 5 minutes en écumant continuellement. Arrêter le feu, écumer une dernière fois (la confiture doit être bien claire et sans impuretés), verser dans des pots ébouillantés et égouttés, fermer hermétiquement aussitôt à chaud. Laisser refroidir et étiqueter.

 On peut bien entendu, utiliser des **framboises** cultivées pour réaliser cette recette.