

GELÉE DE MÛRES SAUVAGES

Septembre 2008 (Actualisé en septembre 2017)

Ingrédients (6 pot de 340 g) :

- ★ 2 Kg de mûres sauvages
- ★ 1,5 Kg de sucre enrichi en pectine (Confisuc)

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

Préparation : 30 mn

Cuisson : 5 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : Hors mûres : 3,40 € (soit 0,56 € par pot)



Recette :

Passer les mûres à la centrifugeuse à froid ou à la moulinette à légumes, grille fine. 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.