

Gelée de groseilles

Mettre des groseilles bien lavées mais non égrenées à cuire avec 1/2 verre d'eau pour 2 à 3 kg de fruits.
Laisser éclater et cuire pendant 8 mn en remuant sans arrêt.
Verser le tout dans un tamis ou une mousseline au-dessus d'une grande terrine pour en recueillir le jus. Laisser le temps qu'il faut sans presser (peut-être une journée).
Peser le jus obtenu. Le mettre avec le même poids de sucre dans la bassine à confiture.
Faire chauffer doucement en tournant sans arrêt. A partir du premier bouillon, écumer et laisser bouillir encore **trois minutes** (*).
Mettre en pots, couvrir à chaud.

(*) Si on a dépassé les trois minutes, laisser alors cuire pendant 30 minutes.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.