

GELEE DE GROSEILLES



Préparation : 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 15 min - **Matériel :** SmoothieMix

Ingrédients : 4

- 1,5 kg de groseilles - 20 g de gélifiant à confiture - 800 g de sucre - jus de citron (facultatif)

1. Lavez et égrappez les groseilles. Passez les fruits au Smoothiemix et pesez le jus. Dans un bol, mélangez le gélifiant avec 2 cuillères à soupe de sucre.

2. Placez le jus dans une bassine à confiture et saupoudrez le gélifiant en remuant délicatement avec une cuillère en bois. Portez et maintenez à ébullition pendant 2 minutes sans cesser de remuer.

3. Ajoutez le même poids de sucre, ramenez à ébullition et cuisez à feu vif pendant 2 minutes en mélangeant constamment. Ecumez et versez aussitôt la gelée dans des pots.

Astuce du chef :

Astuce : ajoutez une goutte de citron en fin de cuisson, il préservera la couleur des fruits rouges.