

# CONFITURE ET GELÉE DE GROSEILLES

## 1. CONFITURE

Recette juin 2020

### Quantité de base

- ◆ 2,4 Kg de groseilles (2 Kg égrappées )
- ◆ Sucre 1,4 Kg (env. 6-700 grammes de sucre par kg de groseilles égrappées)
- ◆ 2 citrons bio (1 citron par kg)

### Préparation

1. Rincer les groseilles et les égoutter
2. Égrapper les groseilles et les peser
3. Préparer le sucre en fonction du poids
4. Mélanger les groseilles, le sucre et le jus des 2 citrons et laisser reposer une heure

### Cuisson

1. Préparer les pots (laver à l'eau bouillante puis laisser sécher) ;
2. Faire monter le mélange puis maintenir la cuisson pendant 20 minutes à feu moyen ;
3. Vérifier la nappe (une goutte de confiture sur une assiette préalablement refroidie) avant de mettre fin à la cuisson.

Mettre en pot les fermer puis les retourner... laisser refroidir.

## 2. GELÉE

### Quantités identiques mais ajouter :

- ◆ 2,5 dl d'eau

### Préparation

1. Rincer les groseilles et les égoutter
2. Égrapper les groseilles et les peser
3. Versez les dans une casserole et rajoutez l'eau

### Cuisson

1. Portez à ébullition, laisser éclater les baies à feu doux pendant 5 minutes
2. Recueillir le jus en versant la cuisson dans un chinois fin en pressant légèrement les fruits avec le dos de l'écumoire
3. Filtrer une seconde fois ce jus en le passant dans une étamine préalablement mouillée et essorée.
4. Verser le jus obtenu dans une casserole avec le sucre et le citron
5. Porter à ébullition et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes env.
6. Écumer, vérifier la nappe
7. Mettre en pot (retourner ceux-ci une fois fermés)