

Gelée de griottes

Un grand classique !

environ 5 pots de 200 ml



Débutant

up to 20 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 faitout
1 écumoire

Ingrédients:

900 ml de jus de griottes (env.
1,5 kg de cerises)
2 sachets de Sucre Vanillé
Dr.Oetker
jus d'un citron non traité
1 gr. de cannelle moulue
1 - 2 feuilles de laurier
1 paquet de Sucre gélifiant
Fruttina Extra 2:1 Dr.Oetker

- 1 Lavez les cerises, égouttez-les, retirez les queues puis les noyaux.
- 2 Faites cuire les cerises dans un faitout. Passez les cerises cuites au tamis ou dans un torchon au-dessus d'un récipient afin d'éliminer les peaux et recueillir le jus. Mesurez 900 ml.
- 3 Dans un faitout, mélangez le jus de cerises avec le sucre vanillé, le jus de citron, la cannelle, le laurier et le sucre gélifiant Fruttina. Portez le tout à ébullition sur feu vif. Maintenez l'ébullition env. 3 min. supplémentaires à gros bouillons en remuant constamment, puis retirez du feu.
- 4 Retirez la feuille de laurier et l'écume si nécessaire.
- 5 Remplissez immédiatement les pots préalablement préparés à ras bords. Fermez puis retournez les pots et laissez reposer env. 5 min.



Conseils

- L'ajout d'épices réduit la durée de conservation de la gelée.
- Vous pouvez également extraire le jus des fruits à l'aide d'un autocuiseur. Respectez le temps de cuisson indiqué dans le mode d'emploi.
- Nettoyez bien vos pots à l'eau chaude avec un peu de détergent. Rincez-les à l'eau claire et laissez-les égoutter sur un linge, ouverture vers le bas. Stérilisez les couvercles en les plongeant 3 min. dans l'eau bouillante.

