

Recette. Gelée de prunelle

Ingrédients :

- 2 kg de prunelle
- De l'eau
- 500 g de sucre
- 4 g d'agar agar
- Du jus de citron

Préparation :

Laver et couper les prunelles, les mettre à macérer le sucre au frigo pendant 24 ou 48 heures.

Puis extraire le jus par pression, rincer les fruits pressés avec de l'eau pour être sûr de ne rien perdre. Pour finir compléter par de l'eau pour arrivé a un litre.

Porter le tout à ébullition, ajouter l'agar agar et l'acidifiant si nécessaire

Vérifier la température avant la mise en pot (90°C minimum). Mettre en pot propre et stérilisé.