

Gelée de cassis

Pour 480g de gelée de cassis

500g de cassis

le jus d'1/2 citron

1/2 verre d'eau

300g de sucre

Faites cuire les cassis avec le jus de citron et le verre d'eau à feu moyen pendant une quinzaine de minutes puis mixez les fruits et passez-les au tamis pour éliminer les peaux.

Pesez le jus obtenu, versez-le dans une casserole et ajoutez-lui le même poids en sucre (pour moi 300g). Faites cuire pendant 15 à 20 minutes selon la consistance que vous souhaitez obtenir, plus vous laisserez cuire plus la gelée sera ferme (faite le test de la goutte sur une surface froide pour savoir si elle se fige bien).

Versez la gelée dans des pots propres et secs, fermez-les immédiatement et retournez-les, cela va permettre de stériliser l'air présents dans les pots et les parois internes grâce à la chaleur de la gelée. Laissez refroidir et stocker pour l'hiver....ou sortez les tartines tout de suite.