

Gelée de groseille et framboise

Pour 2 pots

300g de groseilles

180g de framboises

325g de sucre

3 cuil à soupe de jus de citron

Versez tout les ingrédients dans une grande casserole, mélangez et faites cuire à feu moyen. Quand le mélange arrive à ébullition, laissez cuire encore 5 minutes, puis mixez les fruits finement et filtrez le jus pour éliminer les petits grains (si vous avez un moulin à légume ça marche aussi, c'est juste que moi... ben j'en ai pas).

Reversez le jus obtenu dans la casserole et refaites cuire pendant une quinzaine de minutes (pour vérifier la cuisson, déposez une goutte de gelée sur une coupelle froide sil elle se fige c'est prêt sinon continuez la cuisson encore quelques minutes). Versez la gelée chaude dans des pots propres et secs, fermez-les et retournez-les pour les stériliser grâce à la chaleur de la gelée.