

Gelée de Cynorrhodon (églantier)



Les avis sont partagés entre l'utilisation de fruits ayant subi les premières gelées, ou simplement les fruits bien orangés et très fermes qui égaient les haies vers la fin octobre.



Laver les fruits soigneusement pour faire disparaître le duvet au maximum. Les couper en deux. Dans la bassine, recouvrir d'eau au niveau des fruits, porter à ébullition, et faire cuire à petit feu jusqu'à ce que les fruits soient parfaitement tendres. Les passer dans un tamis tapissé d'un linge. Laisser égoutter une nuit avant de peser le jus. Ajouter 750 g de sucre cristallisé par litre de liquide. Amener à ébullition à gros bouillons, puis baisser à feu moyen jusqu'à épaississement. Tester la gelée sur une assiette préalablement refroidie au congélateur. Mettre en pots et laisser refroidir pour que la gelée prenne avant de couvrir