

Gelée d'épine-vinette



Vous ne trouverez pas les baies d'épine-vinette à l'étal de votre marchand de fruits, mais vous en récolterez à foisons dans les taillis du Queyras. Prenez soin toutefois de vous munir d'une paire de gants en cuir épais, pour vous protéger des épines très acérées.

Couvrir à peine d'eau les baies d'épine-vinette, et baisser le feu une fois amené à ébullition. Laisser cuire environ 20 minutes, puis filtrer les fruits dans un linge posé sur une passoire. Ajouter 1 kg de sucre par litre, et poursuivre la cuisson. Ecumer le mélange, puis terminer la cuisson jusqu'à la consistance désirée (tester sur une petite assiette préalablement refroidie au congélateur). Mettre en pots et couvrir le lendemain. Cette gelée sera très acidulée.



Epine-vinette en fleurs, en juin