

# Gelée de sorbes



Attention ! c'est une gelée rustique, au goût qui ressemble à celui du quinquina, très bonne en cuisine avec une viande rouge rôtie, en particulier avec du gibier à poils, genre chevreuil ou biche.

## Ingrédients

baies de sorbier des oiseleurs

- sucre cristallisé
- citrons
- eau

- Bien laver les grappes de sorbes, les égrapper (détacher les baies des tiges),
- Mettre dans un faitout, couvrir d'eau à niveau et faire cuire une demi-heure
- Laisser tiédir
- Filtrer dans une passoire pas trop fine pour laisser passer un peu de pulpe mais pas les graines
- Peser ce jus
- Ajouter son poids en sucre, ainsi que le jus de 3 citrons par litre de jus
- Cuire dans la bassine à confiture jusqu'à la prise en gelée (environ 20 mn ; le fruit étant riche en pectine, la prise se fait en effet assez rapidement),
- Mettre en pot à vis à chaud, laisser les pots retournés jusqu'à refroidissement.

*Rappelons que pour tout ce qui est confiture maison, et pour éviter moisissures ou autres inconvénients, les pots doivent être d'une propreté impeccable au moment de la mise en pots. Lavez-les, puis mettez-les à sécher 30 mn dans le four dont vous laissez monter la température à 150°, ce qui va les stériliser en même temps. Mettez la confiture encore bouillante dans les pots très chauds, ce qui évite aussi un choc thermique éventuel. En retournant les pots sur un journal et en les laissant complètement refroidir, la confiture brûlante se "stérilise", vous la garderez des années sans problème.*