

# Gelée de sureau



Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Pour 4 pots de 250 g

1kg de baies de sureau, poids égal en sucre au jus obtenu,  $\frac{1}{2}$  citron

Laver le sureau, inutile de l'égrener.

Extraire le jus, soit à la centrifugeuse électrique, soit en faisant chauffer les baies 5 mn avec très peu d'eau ( $\frac{1}{2}$  verre pour 1 kg).

Filtrer le jus à travers une étamine serrée. Si l'on veut un jus très limpide, ne pas presser.

(Si vous posséder un extracteur de jus, c'est plus facile !)

Peser le jus pour calculer le poids de sucre.

Faire fondre le sucre avec le le jus de sureau et de citron.

Porter le mélange sur feu vif pendant 30 mn en tournant presque continuellement. La gelée est à point lorsqu'une goutte de sirop versée sur une assiette froide prend en gelée aussitôt.

Mettre en pot et couvrir de préférence à froid (paraffine + couvercle).

Baie de sureau

