

Gelée de groseille sans cuisson

*Même les enfants peuvent réaliser cette gelée qui ne demande aucune cuisson.
Bien sûr, il faut être patient puisqu'il faut exposer les pots au soleil au moins
48 heures avant de pouvoir déguster ce nectar écarlate.*

PRÉPARATION

étalée sur plusieurs jours

REPOS

48 h + 2 à 3 jours

POUR ENVIRON

3 pots de 350 g

INGRÉDIENTS

1,5 kg de groseilles rouges
1 kg environ de sucre glace

Conseil

Cette gelée de groseille
peut se conserver plusieurs
mois, à condition d'être
entreposée dans un endroit
bien sec et aéré.

Premier jour

/ Rincez les groseilles. Sans les égrapper, passez-les à la centrifugeuse. À défaut, vous pouvez aussi les broyer rapidement à l'aide d'un robot ménager, puis les passer au moulin à légumes, grille fine. Filtrez le jus obtenu et pesez-le. Comptez le même poids en sucre glace.

/ Versez le jus de groseille dans une terrine. Ajoutez progressivement le sucre glace en tournant sans cesse. Quand tout le sucre est ajouté, continuez à remuer pendant 8 à 10 minutes afin d'assurer une parfaite dissolution du sucre.

/ Répartissez cette préparation liquide dans des pots. Placez-les, non couverts, dans un endroit sec et aéré pendant 48 heures. La gelée est à peine prise, encore tremblotante.

Deuxième jour

/ Fermez les pots et exposez-les au soleil pendant 2 ou 3 jours encore.

Confiture de tomates vertes au basilic

*Proposez cette succulente confiture avec un fromage de chèvre ou de brebis frais.
Le basilic peut être remplacé par de la sarriette ou du thym, à raison d'une petite brindille
pour le thym, pas davantage, car il est très fort.*

PRÉPARATION

étalée sur 2 jours

MACÉRATION

12 h

CUISISON

1 h 15 environ

POUR ENVIRON

3 pots de 350 g

INGRÉDIENTS

1,2 kg de tomates vertes
800 g de sucre cristallisé
1 citron non traité
2 brins de basilic

Conseil

La confiture ayant tendance à attacher, maintenez le feu très doux. Au besoin, utilisez un diffuseur de chaleur.

Premier jour

/ Choisissez des tomates vertes et bien fermes. Pelez-les au couteau et coupez-les en deux. Pressez-les pour extraire les graines. Concassez la chair. Coupez le citron en tranches fines.

/ Mettez les tomates dans une terrine en alternant avec les rondelles de citron, le basilic et le sucre. Terminez par une couche de sucre. Laissez macérer pendant 12 heures.

Deuxième jour

/ Versez le contenu de la terrine dans une bassine à confiture. Portez à ébullition à feu doux en mélangeant. Faites alors cuire pendant 20 minutes à feu vif en remuant souvent.

/ Baissez le feu au maximum. Poursuivez la cuisson à frémissements pendant 50 minutes à 1 heure. Vérifiez : quelques gouttes versées sur une assiette froide doivent figer presque immédiatement.

/ Retirez le basilic. Mélangez la confiture, puis versez dans les pots et couvrez aussitôt.