

GELEE DE RAISIN



Ingrédients :

Raisins blancs

Sucre (1/3 du poids du jus de raisin obtenu)

Citron (facultatif)

1. Laver et équeuter le raisin
2. Passer les grains de raisin au passe-vite pour retirer peau et grain
(on peut également enlever les grains manuellement avant de passer le raisin au passe-vite)
3. Peser le jus de raisin obtenu et verser dans une casserole
4. Ajouter $\frac{1}{3}$ du poids du jus de raisin en sucre
5. Faire cuire à tous petits bouillons, en remuant fréquemment et en écumant et vérifier la cuisson en versant une petite cuillère de gelée sur une assiette froide. Si elle se fige, arrêter la cuisson.