

Gelée de cidre à l'orange et aux huiles essentielles

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Ingrédients pour 6 à 8 pots :

- 1 litre de cidre brut
- 40 cl de jus d'orange frais
- Le jus de 2 citrons verts
- 1 kg de sucre
- 20 g de pectine.
- Quelques gouttes d'huiles essentielles "Delice" de "Délices et Sens"



Recette:

- 1) Porter à ébullition tous les ingrédients sauf les huiles essentielles et faire cuire pendant 30 minutes jusqu'à ce que la gelée soit prise.
- 2) Ajouter les huiles essentielles et bien mélanger.
- 3) Verser dans des pots préalablement ébouillantés, fermer et retourner pour stériliser l'air. Laisser refroidir avant de retourner les pots.