

Gelée de cassis

Ingrédients pour 1 4/5 kg

1 kg jus de cassis
800 g sucre cristallisé
2 verres Eau

Egréner les cassis et en extraire le jus à l'aide d'un moulin à légumes.

Peser le jus, le verser dans un grand fait-tout ou casserole. Ajouter 800 g de sucre cristallisé et 2 verres d'eau par kg de jus. Amener à ébullition puis laisser cuire à feu plus doux pendant 10 minutes.

Classification: confiture (plat)

Origine: Édouard BÉGOU

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo