Gelée de Framboise

Sur des tartines le matin face à la montagne



Ingrédients:

- 1 Kg Framboise

- Sucre en poudre

Ustensiles:

- Marmite
- Presse purée
- pots à confiture

Préparation:

- Faire éclater les framboises dans la marmite
- Passer les framboises au presse purée
- Peser le jus obtenu, nous avons obtenu 790 g
- Ajouter 80% du poids du jus en sucre soit 630 g
- Faire cuire jusqu’à ce que la confiture prenne
- Faire le test de l’assiette
- Mettre en pot
- Laisser refroidir
- Couvrir et étiqueter









Bon appétit !