

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Baies d'églantier	150 gr
Sucre à confiture	80 gr
citron	0.25 pc

Préparation

1. Préparer les fruits : éliminer la mouche noire des fruits qui s'enlève facilement avec la pointe d'un couteau. Mettre les fruits dans une casserole à fond épais et recouvrir d'eau. Porter à ébullition et laisser mijoter 15 minutes tout en écrasant les fruits avec une cuillère. Passer le tout au moulin à légumes, puis recueillir le jus à travers un tamis fin ou en utilisant un torchon pour en éliminer les poils.

2. Préparer la gelée : ajouter le sucre et le jus de citron et faire cuire jusqu'à obtention d'une gelée.

3. Terminer : mettre en pots et les retourner afin de stériliser le couvercle. Laisser refroidir.

4. Recommandations : récolter les cynorrhodons à la fin de l'automne après quelques gelées blanches qui ramolliront les fruits. Il faut beaucoup faire réduire pour obtenir une consistance solide. Il est donc fréquent d'obtenir un résultat liquide, sous la forme d'un coulis (ou "ketchup")
