

GELÉE DE FLEURS DE SUREAU CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 6 pots

Ingrédient	Quantité
fleurs de sureau	60 corymbes
eau	1.50 litre
sucré blond	1 kg
citrons	3 (petits et bio)
Agar-agar	4 grammes ((facultatif))

Préparation

1. Secouer les corymbes pour faire tomber les éventuels petits insectes et effleurer afin de ne garder que les petites fleurs sans les tiges vertes. Faire bouillir l'eau et en couvrir les fleurs. Recouvrir et laisser infuser au frais pendant 3 jours environ.

2. u bout de ce laps de temps, filtrer la préparation pour enlever toutes les fleurs. On peut utiliser un chinois ou plus simplement un torchon. Ajouter le sucre, le jus des citrons et le zeste d'un. Faire chauffer doucement dans une bassine à confiture jusqu'à ébullition. A partir de ce moment, mélanger avec une cuillère en bois pendant 10 à 15 minutes en maintenant cette petite ébullition.

3. Faire le test sur une assiette froide pour vérifier si la cuisson de la gelée est suffisante Si la gelée est trop liquide, incorporer 4 g d'agar-agar pour obtenir la texture voulue

4. Mettre la gelée brûlante dans des pots préalablement ébouillantés. Les retourner pour assurer une meilleure stérilisation des couvercles.
