Lionel RAWAY

# PIM'S À LA GELÉE D'IF

Autant le dire d'emblée : l'if est une plante hautement toxique ! Ingérer son feuillage ou ses graines peut provoquer des troubles graves, allant jusqu'à la mort.

Voilà qui n'est guère engageant et c'est à se demander pourquoi ce *Taxus baccata* est autant planté en haie dans nos jardins.

Toutefois, il faut savoir que la pulpe rouge (l'arille) qui entoure le fruit est dénuée de toute toxicité et présente une agréable saveur sucrée. Les plus téméraires en prépareront une gelée, utilisable notamment en pâtisserie.

Pour une telle préparation, la prudence est de mise : on préférera l'étamine au passe-vite (totalement proscrit !) afin de ne pas blesser le fruit en le séparant de sa pulpe.

Bon appétit aux plus aventureux d'entre vous !

## INGRÉDIENTS

(pour 350 g de gelée) :

| | |
|---|---|
| **Pulpe d'if (arille)** | 250 g |
| **Eau** | 150 ml |
| **Sucre** | 200 g |
| **Jus d'1/2 citron** | |
| **Agar-agar** | 3 g |

## PRÉPARATION

1. Dénoyauter les fruits : les presser dans une étamine et racler la pulpe dans un bol.
2. Presser le citron.
3. Dans une casserole, déposer la pulpe obtenue, couvrir d'eau, ajouter le jus d'1/2 citron, le sucre et l'agar-agar.
4. Amener le mélange à ébullition, écumer et verser bouillant dans des pots en verre.
5. Fermer hermétiquement, retourner les pots et laisser refroidir.
6. Tartiner sur un biscuit (une génoise) et décorer d'un filet de chocolat.

*Taxus baccata*