

GELÉE DE GROSEILLES PASSION

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Cuisson

40 min

Repos

2 heures

Ingrédients

Recette pour 300g de préparation

10 groseilles pays
2 anis étoilées (badiane)
2 maracujas
1 citron vert
300g de sucre de canne
300g d'eau

Préparation

Détacher les calices (pétales) de groseilles pays de leur noyau.
Dans l'eau, disposer les pétales, la badiane et le sucre.
Porter à ébullition à feu moyen en mélangeant régulièrement.
Oter l'écume qui se forme en cours de cuisson.
Au bout de 20 minutes ajouter la pulpe de maracuja et le zeste de citron.
Poursuivre la cuisson 10 minutes.
Passer la préparation au tamis.
Mettre en pot sans attendre.
Retourner le pot le temps du refroidissement.
Servir sur une crêpe maison !
(Retrouver mes recettes de crêpe maison dans les précédents épisodes).

Environ **0,50€** 
PAR PERSONNE