

GELEE DE RAISINS



FACILE

PREPARATION : 5 MIN

CUISSON : 30 MIN

INGREDIENTS :

-Respecter les proportions suivantes : 600g de raisin ; 200g de sucre ; 10g Agar-Agar

PREPARATION :

Peser 600g de grains de raisin, les écraser à l'aide d'un presse purée. Ajouter 200 g de sucre et 10g d'agar-agar, mélanger avec les raisins pressés. Faire bouillir à feu doux pendant 30 minutes environ, le temps que le jus réduise un peu et qu'une légère odeur de caramel se dégage. Remuer de temps en temps pour éviter que cela ne colle au fond, et enlever régulièrement l'écume. Quand l'odeur de caramel se dégage, passer l'ensemble dans une passoire fine ou une écumoire pour retirer la peau et les grains des raisins. Fermer et retourner le pot à confiture, laisser refroidir.

BONNE DEGUSTATION !