



La gelée de pamplemousse

Recette pour 1 pot. Préparation : 5 min. Cuisson : 10 min. Frais : 1 h.

Ingrédients

Pamplemousse rose : 1
(ou 15 cl de jus de pamplemousse frais)
Sucre en poudre : 180 g
Vitpris : 7 g

Matériel

un couteau
un presse agrume
(ou un verre doseur)
une balance ménagère
une casserole



Réalisation > la préparation

1. Couper en deux le pamplemousse et le presser pour en recueillir le jus.
2. Porter ce jus à ébullition pendant 3 minutes.
3. Ensuite, prélever 2 cuillères à soupe du sucre en poudre préparé et les mélanger au Vitpris. Verser sur le jus bouillant et remettre à bouillir durant quelques minutes.
4. Ajouter enfin tout le reste du sucre en poudre sur le liquide brûlant et faire bouillir encore 3 minutes. La gelée va commencer à prendre alors il faut tourner régulièrement à la cuillère en bois et veiller à ce que le fond n'accroche pas.

Réalisation > le frais

5. Laisser ensuite refroidir et placer au frais au moins une heure avant de l'utiliser (pour des tartines, pour fourrer des macarons, ou adoucie aux micro-ondes pour napper un dessert).

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com