



La gelée à la clémentine de Corse

Recette pour 2 pots. Préparation : 5 min. Cuisson : 10 min. Frais : 1 h.

Ingrédients

Clémentines de Corse : 4
Sucre en poudre : 240 g
Vitpris : 8 g

Matériel

un couteau
un presse agrumes
une balance ménagère
une casserole
une cuillère en bois



Réalisation > la préparation

1. Couper en deux et presser le jus des clémentines pour en obtenir environ 20 cl.
2. Porter ce jus à ébullition dans la casserole.
3. Prélever 2 cuillères soupe de sucre en poudre et les mélanger au Vitpris. Verser ce mélange sur le jus bouillant et remettre à bouillir durant 3 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