

Gelée d'églantine

Nous débroussaillions la nature du côté de Swanage (Dorset) le 28 septembre 2013. Helen me dit que les « rose hips » permettent de faire une bonne gelée ou un bon sirop plein de vitamine C. Elle m'apporte la recette du sirop dès le lendemain et Penny me trouve celle de la gelée.



J'ai utilisé pour obtenir ces 5 petits pots de gelée (le pot de compote à gauche n'est là que pour comparer la taille de mes petits pots avec un pot ordinaire):

750 g de fruits d'églantier (cynorrhodons) en anglais « rose hips » en français « gratte cul ».
1kg de pommes
de l'eau
du sucre cristallisé et du sucre spécial gelée
1 jus de citron

Nettoyer les fruits, couper la partie noire, les laver.

Les mettre à bouillir dans de l'eau puis les écraser et tamiser afin de récolter la pulpe.

En faire de même avec les pommes.

Reprendre la pulpe restant dans le tamis, la faire bouillir à nouveau et la tamiser afin de récolter davantage de jus.

Peser le jus récolté et mettre environ les $\frac{3}{4}$ de poids de sucre.

Cuire environ 30 mn

Mettre en pots.

Sirop d'églantine

En automne, offrez-vous ce qui est bon pour vous, plein de vitamine C...

4 tasses de « gratte cul »

2 tasses d'eau

1 tasse de sucre

Laver les « gratte cul », enlever les queues et les restes de fleurs.

Faire bouillir doucement pendant 20 mn dans une casserole couverte.

Filtrer dans un sac à gelée et remettre le jus dans la casserole, ajouter le sucre.

Bien remuer et faire bouillir un peu plus de 5 mn.

Verser dans des pots chauds et stérilisés puis laisser refroidir.

Servir sur une crème glacée. C'est délicieux aussi sur les céréales du petit déjeuner.

Anne-Marie