

Gelées de cassis et de groseilles



“ Cet après-midi, qui était relativement pluvieux, venteux et frais a été consacré à la confection de gelées de groseilles (cueillies au jardin) et de cassis (cueillis chez mon voisin de jardin) de même qu'une compote. Puisque j'ai aussi préparé une belle compote de rhubarbe. A cette récolte de petits fruits, s'ajoute le dernier panier l'Amap'Cerise. Au final, 2,5 kg de groseilles, un peu moins de 2 kg de cassis et 3 kg de rhubarbe. Pas mal non ? Hopla à vos casseroles ! ”



Les Ingrédients :

(Pour environ 3 bocaux de 375 ml) :

- 1,5 kg de groseilles et/ou cassis
- 800 g à 1 kg de sucre (ici de canne blond) / 1 litre de jus recueilli
- 1 citron
- Eau

Les Étapes :

Rincez les fruits sans les égrapper. *Dans le cas où les fruits auraient été égrappés, ce n'est pas grave!*

Versez environ 125 ml d'eau dans le fond d'une grande casserole. Ajoutez les petits fruits.

Faites chauffer le temps que les fruits éclatent. *Vous pouvez accélérer le processus en les écrasant au presse-purée ou avec le dos d'une écumoire. Par contre, ce faisant, la gelée ne sera pas translucide! Par contre, elle sera meilleure au goût.*

Versez les fruits cuits dans une passoire dans laquelle vous aurez posé une étamine ou encore passez-les au chinois. Laissez filtrer le temps que les fruits rendent leur jus. Comptez environ 1 à 2 heure(s). *Vous pouvez presser les fruits. Par contre, la gelée ne sera pas translucide... A vous de choisir ! De mon côté, je les presse.*

Pesez le (ou évaluez le volume du) sirop. Versez ce sirop dans la casserole et ajoutez le sucre à raison de 800 g à 1 kg pour chaque litre (ou kg) de jus recueilli. Ajoutez le jus d'un citron. Amenez à ébullition et écumez si nécessaire. Laissez chauffer, en surveillant constamment, le temps que le sirop atteigne 103-104°C. Si vous n'avez pas de thermomètre utilisez la technique de l'assiette : *Prélever une petite cuillère de sirop que vous verserez sur le rebord d'une assiette inclinée. Si la goutte s'accroche avant d'atteindre l'autre extrémité de l'assiette c'est que la cuisson de la gelée est bonne.*

Versez le sirop bouillant dans les bocaux stérilisés à 105°C et tout juste sortis du four.

Déposez les couvercles sur les bocaux en prenant soin de ne pas toucher l'intérieur du couvercle. Scellez les couvercles en les vissant à l'aide d'un torchon propre. Une fois les couvercles vissés, laissez refroidir les bocaux à température ambiante.

Une fois entamée, la gelée se conservera entre 4 à 12 semaines au réfrigérateur... si elle n'est pas dévorée d'ici ce temps !

Et Que Dire De Plus ?

→ Stérilisation des bocaux et couvercles : Déposez les pots ou bocaux sur une des grilles du four froid. Chauffez ensuite le four à 105°C. Lorsque cette température est atteinte, comptez au moins 1 heure de stérilisation. Pour ce qui est des couvercles, déposez-les dans une casserole de taille appropriée remplie d'eau. Comptez au moins 20 minutes de stérilisation à partir du point d'ébullition. Avec la louche stérile (Au moment de la cuisson du sirop, déposez une louche dans le sirop afin de la stériliser), versez le sirop bouillant dans les bocaux stérilisés à 105°C et tout juste sortis du four. Au contact du sirop bouillant, l'absence de choc thermique préservera les bocaux contre leur éclatement. Scellez les couvercles en les vissant à l'aide d'un torchon propre. Je ne renverse jamais les bocaux côté couvercle! En fait, si la partie métallique du couvercle se trouve à être légèrement abîmée (invisible à l'œil nu), cela favorisera l'oxydation de vos conserves... soit leur noircissement et un goût métallique. Une fois les couvercles vissés, laissez refroidir les bocaux à température ambiante. En refroidissant, les couvercles seront aspirés pas la succion causée par la chaleur interne des contenants. Vous entendrez à ce moment un 'ploc!'. C'est à ce moment qu'ils deviennent hermétiques. Afin de s'assurer que tout les contenants sont hermétiques, appuyez avec votre doigt au centre des couvercles : ils sont hermétiques s'ils ne bougent pas (s'ils restent enfoncés). Dans le cas contraire, si les contenants sont froids et que de l'air y entre (vous entendrez un petit 'pschhh - pschhh!' à la pression et décompression du doigt)... alors ils ne sont pas hermétiques! Dans le cas où un contenant ne serait pas hermétique... pas grave, conservez-le au frais ! Dans le cas où les contenants sont hermétiques, conservez-les dans un endroit sombre et aéré.