

Recette gelée de pétales de roses

Ingrédients

- Temps de préparation : 10 min
Temps de cuisson : 10 min

Pour 3 pots de 250 g :

100 g de pétales de roses non traitées (rose noire de Damas conseillée)

300 g de sucre semoule en poudre

5 à 6 g d'agar-agar

Préparation

1. Dans un grand saladier déposez les pétales de rose et couvrir d'eau froide.
2. Nettoyez-les délicatement et égouttez-les.
3. Placez les pétales dans une grande casserole (ou une bassine à confiture) et la remplir avec 1 litre d'eau. Portez à ébullition et laissez frémir entre 5 et 10 min : les pétales deviendront gris et l'eau bien rose.
4. Laissez tiédir puis versez le tout dans une passoire afin de filtrer le jus.
5. Transvasez ce jus dans la casserole puis ajoutez le sucre et l'agar-agar.
6. Portez ce mélange à ébullition sans cesser de fouetter puis laissez frémir encore 30 secondes.
7. Versez la préparation dans des pots à confiture, préalablement ébouillantés puis séchés.
8. Fermez les pots de confiture, les retourner et laissez refroidir.

* **Astuce** : au moment de la cueillette, retirez le cœur de la rose, ne prenez que les pétales et laissez-les reposer quelques instants dans la corbeille pour laisser le temps aux insectes de s'en échapper...