

Gelée de fleurs de sureau

Ingrédients

*4 ou 5 ombelles de fleurs de sureau pour 1.5 litre d'eau
1 kg de sucre
1 jus de citron
4 g d'agar agar*

La récolte se fait courant mai en un lieu le moins pollué possible, pour préserver au maximum le pollen des fleurs, elles ne doivent pas être lavées.

Matériel

*Saladier en verre (pas de récipient en métal)
Bassine à Confiture
Grande cuillère en bois
Ecumoire
Louche
Pots à confiture*

Préparation

*Mettre dans le saladier les fleurs de sureau en prenant soin de supprimer les rameaux.
Faire bouillir 1.5 litre d'eau, verser sur les fleurs et fermer le saladier avec un couvercle hermétique ou avec du film alimentaire.
Laissez macérer 4 jours dans un local frais.*

*Au bout de ce temps, passer une première fois au chinois.
Ajouter le jus d'un citron.
Passer une seconde fois au chinois doublé d'un linge fin ou d'une feuille de papier essuie-tout.
Verser dans une bassine à confiture.
Ajoutez 1 kg de sucre + 4 g d'agar agar.
Porter à ébullition et laisser bouillir 4 mn
Mettre en pot, fermer immédiatement et retourner les pots quelques minutes afin de stériliser le couvercle.
Laisser refroidir 12 heures avant de déguster.*