

alimentarium



**Prendre le large en
cuisinant**

Prendre le large en cuisinant

Gelée de clémentines



Ingédients

2 kg de clémentines non traitées

700 g de sucre

200 ml d'eau

20 g de miel

Marche à suivre

1. Zester les clémentines et les presser pour en obtenir 1 litre de jus.
2. Cuire l'eau, le sucre et le miel à 125° C.
3. Ajouter les zestes et le jus des clémentines.
4. Cuire jusqu'à 105°C (environ 15 minutes).
5. Stériliser les bocaux et les couvercles.
6. Remplir les bocaux et les fermer avec les couvercles.
7. Retourner les bocaux environ 15 minutes et laisser refroidir.

A déguster sans modération !
Jean-Louis Boverat

