

# Gelée de mûres.

Photo ci-contre, à gauche

---

Il faut, pour 10 à 12 pots  
de 250 g :

---

*2 kg de mûres*

---

*1/4 de l d'eau*

---

*1 citron pressé*

---

*1,5 kg de sucre gélifiant*

---

Temps de préparation : 50 mn.

**1.** Lavez les mûres et enlevez le pédoncule. Si vous les avez cueillies vous-même, il n'est pas indispensable de laver les fruits. Cela dépendra de leur état de propreté ; à vous de juger !

**2.** Mettez les mûres dans une grande marmite, écrasez-les, ajoutez un peu d'eau et portez ce mélange sur feu doux sans laisser bouillir. Il doit être au point de cuisson qui précède juste l'ébullition.

**3.** Versez les fruits avec leur jus de cuisson dans un linge tendu et laissez filtrer lentement (ou extrayez le jus dans l'appareil à vapeur mais, dans ce cas, sans adjonction d'eau).

**4.** Vous devez recueillir entre 1 et 1/4 de l de jus de fruits.

**5.** Ajoutez au jus de mûre le jus du citron et le sucre, et portez à ébullition ; laissez bouillir 1 mn environ.

**6.** Retirez du feu et mettez la gelée en pots sans attendre qu'elle refroidisse. Fermez ensuite les bouchons que vous aurez préparés à l'avance.