

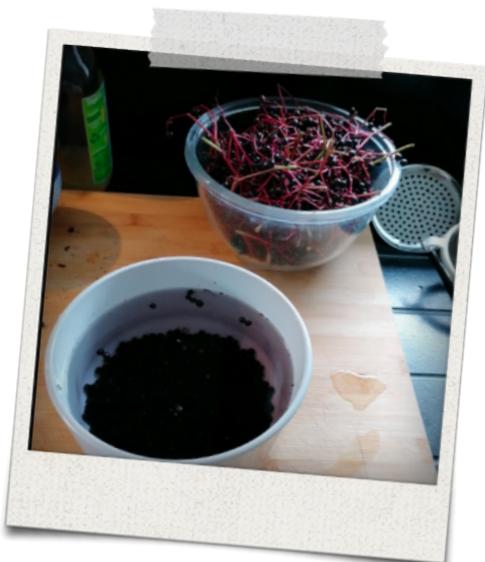
MaelleV



Fin du mois d'Aout les fleurs de sureau ont laissé place aux baies.

Grimpée sur mon échelle je suis allée récupérer des grappes de fruits pour en faire de la gelée. J'ai fait attention de ne prendre que des fruits mûrs (noirs) et à en laisser sur les branches pour les oiseaux car ils en raffolent.

Attention les feuilles et fruits crus sont toxiques ! A ne surtout pas consommer tel quel.



Il faut séparer toutes les baies des branches, cela prend du temps.

Une à une je dépose les baies dans un grand bol d'eau (avec une pointe de vinaigre), les fruits qui flottent ne sont pas mûrs il faut donc les enlever et les jeter.

Une fois tous les fruits mûrs lavés je les ai fait cuire avec un peu d'eau, de sucre, et de jus de citron. J'ai ensuite ajouté de l'agar-agar pour gélifier le tout, j'ai suivi les instructions du paquet mais j'aurais du rajouter un deuxième sachet pour obtenir quelque chose de plus ferme.



J'ai versé le tout dans des pots à confiture stérilisés et ai collé une étiquette pour pouvoir les identifier.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr