

metro



Gelée de raisin bleu

Évaluer cette recette ★ ★ ☆ ☆ ☆ 5 Votes

900 ML | 0:15 PRÉPARATION | 0:30 CUISSON | 0:45 TEMPS TOTAL

Ingrédients

800 g Raisins bleus
(1 3/4 lb)

700 ml Sucre blanc
(2 3/4 tasses)

2 ml Cannelle
(1/2 c. à thé)

Préparation

Dans une casserole assez profonde, déposer les raisins lavés et égouttés.

Verser le sucre et la cannelle sur les raisins.

Porter à ébullition et laisser mijoter 25 minutes en brassant fréquemment.

Verser la préparation à travers un tamis et la répartir dans des pots stérilisés.

Laisser refroidir et sceller.

Source : Metro

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.