

GELÉES DE FRUITS FRAIS

Gelée de cassis.

Prendre des cassis bien mûrs; les égrapper dans une terrine; les mettre dans la bassine avec un demi-verre d'eau par kilo de fruits; poser celle-ci sur le coin du feu et laisser fondre. Pendant cette cuisson préparatoire, les peaux des grains éclatent et le jus se répand dans la bassine; il n'y a alors qu'à renverser les cassis sur un tamis placé au-dessus d'une terrine, ce qui est plus facile à faire que de les broyer et les tordre dans un torchon pour extraire le jus.

Peser autant de fois 850 grammes de sucre qu'il y a de litres de jus; mettre ce sucre dans la bassine, le faire dissoudre et le cuire au boulet, en l'écumant à fond. Ajouter le jus de cassis augmenté de 2 décilitres de jus de groseilles blanches par litre de jus de cassis.

Tenir sur le côté du feu pendant quelques minutes pour dissoudre le sucre; puis cuire la gelée à feu vif, jusqu'à obtention de la nappe et en écumant avec soin.

NOTA. — L'addition du jus de groseilles blanches au jus de cassis a simplement pour but d'en atténuer la couleur noire; il peut parfaitement être supprimé.

Gelée de coings.

Choisir les fruits bien mûrs; les couper en tranches; les peler; les épépiner et les jeter au fur et à mesure dans une terrine d'eau fraîche.

Les mettre ensuite dans la bassine avec environ un litre d'eau par 500 grammes de fruits épluchés et les cuire sans les toucher. Aussitôt cuits, les renverser sur un tamis et laisser égoutter.

Remettre le jus dans la bassine avec 800 grammes de sucre en morceaux par litre de jus; faire dissoudre le sucre; cuire à feu très vif jusqu'à constatation de la nappe, et en ayant soin de bien écumer.

Sitôt la gelée cuite, la passer à travers une mousseline tendue sur une terrine. Par ce moyen on l'obtient d'une limpidité absolue.

Gelée de groseilles. (Procédé A).

Prendre les groseilles dans les proportions de deux tiers de rouges, un tiers de blanches et 100 grammes de framboises par kilo de fruits. Broyer dans une terrine groseilles et framboises; les tordre ensuite par petites parties dans un fort torchon pour en extraire le jus.

Mettre ce jus dans la bassine avec un kilo de sucre en morceaux par litre de jus.