

Gelée au piment fort

Ingrédients

- 375 ml (1 1/2 tasse) de vinaigre blanc
- 1 poivron rouge moyen, épépiné et haché
- 250 ml (1 tasse) de piments jalapenos épépinés et hachés (environ 5)
- 1,5 litre (6 tasses) de sucre granulé
- 2 sachets (85 ml chacun) de pectine de fruits liquide



Instructions

Préparation

1. Dans un mélangeur ou un robot culinaire, mettre le vinaigre, le poivron rouge et les jalapenos; réduire en purée. Ajouter 500 ml (2 tasses) de sucre; bien mélanger.
2. Verser dans une casserole épaisse. Incorporer le reste du sucre; amener à ébullition, baisser le feu, couvrir et laisser mijoter 5 minutes en remuant de temps en temps. Égoutter le mélange à l'aide d'une passoire fine, remettre dans la casserole. Incorporer la pectine; ramener à pleine ébullition à feu élevé. Faire bouillir une minute en remuant sans arrêt.
3. Retirer du feu; enlever l'écume. Avec une louche, verser soigneusement le mélange chaud dans des pots stérilisés de 250 ml (1 tasse) jusqu'à 0,5 cm (1/4 po) du haut du pot. Éliminer les bulles d'air, essuyer les rebords et ajuster les couvercles. Placer 10 minutes dans une marmite d'eau bouillante.

Notes

Éviter d'utiliser de la pectine en poudre au lieu de liquide ça fera une consistance de miel au lieu de gelée. On peut utiliser des piments beaucoup plus forts que jalapeno.

Source : <https://www.selection.ca/cuisine/recettes/gelee-au-piment-fort/>

Retour aux capsules gourmandes : <http://www.jardinslaprairie.com/CapsulesGourmandes.html>

Comité des jardins communautaires Ville de La Prairie, 2019-07-05

<http://www.jardinslaprairie.com>