

Gelée de raisin au Companion By Cath & Anita

☆☆☆☆☆
Soyez le premier à voter !



Cooking By Cath

J'utilise du sucre spécial confiture à cuisson rapide (type Gelsuc), ce qui permet de réduire considérablement le temps de cuisson pour un résultat impeccable et une gelée bien ferme.



Préparation
10 min



Cuisson
30 min



Pause
2 h



Catégorie : DESSERT



Nombre : 6 Pots à confiture

MATERIEL

- [ROBOT COMPANION](#)
- [PETRIN CONCASSEUR](#)
- [MELANGEUR](#)
- [TAMIS avec grilles interchangeables](#)
- [6 POTS A CONFITURE](#)

INGREDIENTS

- 1,400 kg raisin noir
- 1 kg [sucre pour confiture](#) (poids à adapter en fonction de la quantité de jus)
- 15 ml jus citron

PREPARATION

Pré-requis (À réaliser le jour même ou la veille)

1. Nettoyer soigneusement 6 bocaux à confiture à l'eau et au savon (produit vaisselle)
2. Stériliser vos bocaux pendant 20 minutes.
3. Retourner les bocaux sur un linge propre pour les laisser égoutter en attendant d'y verser la gelée.

Étape 1

1. Oter les grains de raisins des grappes.
2. Laver le raisin dans de l'eau additionnée d'1 c. à soupe de vinaigre blanc.

Le vinaigre, ajouté à l'eau pour nettoyer fruits et légumes, permet de faire sortir les éventuels insectes ou vers qui tombent alors au fond de l'eau.

Étape 2

1. Installer le pétrin concasseur dans la cuve du robot.
2. Mettre le raisin dans la cuve avec le jus de citron.
3. Fermer le couvercle ([bouchon position mini](#)) et lancer le robot à 80°C, vitesse 4 pendant 15mn.

Étape 3

1. Mixer la préparation en lançant le robot : 15 secondes - vitesse 13 (pulse)

Étape 4

1. Filtrer et presser le raisin dans un [tamis à mailles](#) suffisamment fines pour retenir les pépins mais permettant d'extraire un maximum de jus et de pulpe.
2. *Si vous avez le temps : Ajouter une assiette et un poids au-dessus et laisser reposer 1 heure ou 2 voire toute une nuit pour extraire un maximum de pulpe.*

