

Gelée de citron à la verveine

Aujourd'hui voici une délicieuse gelée au citron qui est une aide culinaire précieuse. J'en ai toujours dans mon frigo car elle sublime vos yaourts, glace vos tartes d'une gelée transparente beaucoup plus pepsy que la gelée de coing, accompagne sublimement un cake, une brioche ainsi que vos tartines du petit déjeuner...Elle agrmente également une vinaigrette (juste une cuillerée qui va transformer un condiment de tous les jours en une sublime sauce pour vos crudités), accompagne gaiement un foie gras ou un pâté.



Gelée de citron à la verveine

Ingrédients :

- 3 citrons coupés en petits morceaux
- 110 g d'eau
- 200 g de jus de citron (comptez quatre à 5 citrons...)
- 300 g de sucre (si vous désirez une gelée qui se tienne comme une confiture utilisez un sucre spécial confiture qui contient de la pectine)
- un beau bouquet de verveine fraîche si possible ou de la verveine séchée (15 g, en magasin bio). Le résultat sera bien meilleur avec de la verveine fraîche: profitez en c'est la saison!

Matériel :

- un thermomètre de cuisson

Préparation:

- Taillez les 3 citrons en petits dés.



Coupez les citrons en petits cubes

- Pressez les citrons restants pour obtenir 200 g de jus.



Pressez le jus du citron

- Versez le jus dans une casserole avec les dés de citron et la verveine. Portez à frémissement et couvrez. La cuisson est terminée lorsque les dés de citron se défont et sont bien tendres.



Versez le jus dans un
casserole avec les dés de
citrons

- Ajoutez alors le sucre et l'eau.



Ajoutez alors le sucre et
l'eau.

- Cuire à 102 ° sans couvercle. Il vous faut surveiller avec un thermomètre de cuisson. Dès que la température est atteinte, ôtez du feu.



Cuire à 102 °

- Filtrez alors au travers d'une passoire fine en appuyant bien avec une cuillère.



Filtrez alors au travers
d'une passoire fine

- Vous n'avez plus qu'à remplir vos pots de cette gelée et mettre au frais (vos récipients doivent être bien propres).



Gelée de citron à la
verveine

Je publierai bientôt un dessert rafraîchissant à base de cette recette et de fruits rouges. Voici déjà la photo pour vous mettre l'eau à la bouche!

