

RECETTE DE GELÉE DE POIVRONS ROUGES

Ingrédients

3 gros poivrons rouges

1/3 tasse de jus de citron

5½ tasses de sucre

½ c. à thé de sel

1 enveloppe de Certo liquide

Préparation

Couper les piments en gros morceaux

Broyer au robot culinaire

Ajouter le jus de citron, le sucre et le sel

Amener à ébullition et retirer du feu

Laisser reposer 10 minutes et bien écumer

Remettre sur le feu et amener à ébullition de nouveau

Ajouter le Certo et brasser

Chauffer à 220 F

Verser dans des pots

Refroidir et sceller

Donne environ 6 pots de 250 ml

Délicieux avec les pâtés, les fromages les viandes et autres

Bonne recette !

Louise

louisedesrochers11@gmail.com

Nota bene

Louise aimerait récupérer les pots dans lesquels la gelée était servie lors « Vin et fromage » du 2 novembre. Merci !!