

# Recette au micro onde de gelée de groseilles facile et délicieuse! .

La recette convient également pour les groseilles blanches, à maquereaux et pour les cassis, à part ou en mélange!

Vous pouvez ajouter des framboises mais pas plus d'un tiers.

## Ingrédients pour Préparation:

groseilles rouges  
sucre

### Facultatif:

cassis  
framboises  
cerises  
groseilles vertes (à  
maquereaux)  
groseilles blanches  
etc.



## mode de cuisson:

micro ondes

Lavez les groseilles, inutile d'égrapper, mais, là, c'est une question de goût.

Certains n'apprécient pas la légère modification de saveur si on ne retire pas les queues vertes.

Mettez 1 kg ou moins de groseilles à la fois, 10 minutes, micro ondes à fond.

Bien écraser les fruits et en exprimer le jus; tous les moyens sont bons: torchon, tamis en matière plastique, extracteur de jus centrifuge, pourvu que le jus ne soit trop en contact avec du métal.

Mettre 1 l ou 1kg de jus dans un saladier en pyrex assez haut avec 600 g de sucre fin.

Bien remuer pour que le sucre soit entièrement fondu.

Placer au micro ondes durant 20 minutes à pleine puissance.

Sortir du four et mettre immédiatement en pots bien propres.

Fermer le pots et les renverser aussitôt.

Je redresse ces pots le lendemain pour le confitures, mais pour les gelées, j'attends seulement 5 minutes.