



Gelée d'arbouses

Ingredients

1kg de sucre par kg de jus

Préparation

Récolter les fruits après les premières gelées.

Les mettre dans une bassine et recouvrir d'eau.

Faire bouillir une heure environ en ayant pris soin de les écraser un peu à la spatule.

Mettre la pâte dans un linge fin et laisser égoutter le jus dans un récipient toute la nuit.

Mélanger sucre et jus.

Faire cuire 20 mn. Cette excellente gelée accompagne des crêpes ou du millas.