

Gelée d'ARGOUSIER

1 kg de baies d'argousier
2,5 dl d'eau
800 g de sucre gélifiant
0.5 dl de jus d'orange
Le zeste d'une orange
Le zeste d'un demi-citron

Laver les baies d'argousier, les placer dans une casserole émaillée ou en inox. Ajouter l'eau, porter à ébullition et passer à travers une passoire. Ajouter le jus d'orange et les zestes, peser, puis ajouter le même poids de sucre gélifiant. Cuire dix minutes à petit bouillon, enlever les zestes puis remplir vos verres à confiture.