

GELEE DE MUSCADET

De Palmy

Ingrédients :

- * 2 litres de Muscadet
- * 1,4 kg de sucre cristal
- * 1 sachet de vitpris

Préparation :

Portez le vin à ébullition pendant 10 minutes.

Pesez le sucre et prélevez-en 2 cuillerées à soupe que vous mélangez à un sachet de vitpris. Saupoudrez ce mélange sur le vin, réservez le reste du sucre.

Portez à ébullition et faites cuire 3 minutes.

Ajoutez le reste du sucre, mélangez, et ramenez à ébullition et laissez cuire 3 minutes.

En mettre un peu dans un petit récipient pour voir si elle prend. Si elle ne prend pas, la recuire 1 minute.

Remplissez les pots, fermez-les et retournez-les. Votre gelée sera définitivement prise au bout de quelques jours.

