



GROSEILLES AU VINAIGRE

INGRÉDIENTS

- 2,5 kg de groseilles à grappes rouges
- 1,5 kg de sucre
- 1 dl de vinaigre

PRÉPARATION

Triez les groseilles.

Mettez-les sur le feu dans une grande bassine avec le sucre et le vinaigre.

Remuez souvent pendant la cuisson avec une cuillère en bois jusqu'à ce que vous obteniez une gelée assez ferme.

Pour cela, prélevez-en une cuillerée sur une assiette : vous vous apercevrez ainsi de la consistance de la gelée.

Laissez refroidir dans la bassine puis mettez en pots et recouvrez chacun d'eux de papier sulfurisé.

Cette gelée de groseille sert de condiment ; elle accompagne très bien les viandes bouillies.

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN

TEMPS DE CUISSON : 15MN

TEMPS TOTAL : 25MN