

GELÉE DE POIVRONS ROUGES

Ingrédients : pour 6 pots Mason de 125 ml

- 1 tasse (160 g) de poivrons rouges en petit dés
- 1 gousse d'ail *pelée et dégermée, hachée grossièrement*
- ½ tasse (125 ml) de vinaigre blanc (*mis du vinaigre de cidre*)
- 2 tasses (400 g) de sucre blanc
- ¼ tasse (60 ml) de jus de citron en bouteille
- ¼ c. à thé (1 ml) de poivre de Cayenne moulu (facultatif) (*mis une pincée*)
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel
- 1 sachet de 85 g de Certo (*pectine en poudre/Bernardin pour moi*)

Préparation :

1. Stériliser préalablement dans l'eau bouillonnante pendant 10 minutes les pots Mason.
2. Garder au chaud. Réduire les dés de poivrons rouges et la gousse d'ail en purée dans le robot culinaire.
3. Dans une casserole, porter à ébullition le mélange de poivrons et d'ail, le vinaigre, le sucre, le jus de citron, le poivre de Cayenne (si désiré), et le sel en remuant constamment.
4. Lorsque le mélange est à ébullition réduire légèrement le feu et compter 3 minutes. Continuer de brasser sans arrêt.
5. Ajouter le sachet de Certo et poursuivre la cuisson pendant 2 minute sans arrêter de mélanger.
6. Retirer du feu et continuer de brasser pendant 2 à 3 minutes.
7. Empoter à chaud dans les pots stérilisés en laissant 0.4 po (1 cm) d'espace sous le goulot.
8. Essuyer le bord du pot pour enlever tout résidu. Centrer le disque d'étanchéité Snap chaud sur le bord propre du pot. Visser la bande jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
9. Disposer le pot rempli sur le support d'une marmite remplie d'eau bouillante. Répéter cette opération pour le reste des pots à mesure que vous les remplissez.
10. Lorsque tous les pots sont remplis et dans la marmite, s'assurer qu'ils soient complètement couverts d'au moins 1 po (2,5 cm) d'eau chaude. Couvrir la marmite et porter à ébullition. Faire bouillir les pots durant 10 minutes.
11. À la fin du traitement, retirer du feu et enlever le couvercle de la marmite. Attendre 5 minutes. À l'aide de pinces, sortir les pots en les tenant bien droits; les déposer sur un linge. Laisser reposer sans les bouger pendant 24 heures; ne pas resserrer les bandes.
12. Lorsque les bocaux auront refroidi, vérifier si les couvercles sont bien scellés. Les disques scellés sont courbés vers le bas et ne bougent pas quand on les presse.

Source : « Dans la cuisine de Nathalie » pour la recette, et Bernardin pour la mise en conserve

<https://danslacuisinedenathalie.com/gelee-de-poivrons-rouges/>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 31 octobre 2023

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2023/10/gelee-de-poivrons-rouges.html>