

Gelée de piments forts

Pour 5 pots de 250 ml:

- 1 tasse de piments bananes, épépinés et coupés en dés
- 1/2 tasse de piments d'Espelette, épépinés en partie et coupés en dés
- 1/2 tasse d'oignon rouge, coupé en dés
- 1/4 tasse de basilic frais, haché
- 1 1/2 tasse de vinaigre à marinades
- 6 tasses de sucre
- 2 sachets de pectine liquide

Préparer vos pots, vos bagues, vos couvercles et votre chaudron, selon votre méthode habituelle de cannage.

Dans une grande casserole en acier inoxydable, mettre les piments, l'oignon, le basilic, le vinaigre et le sucre. Mélanger.

Porter à ébullition et laisser bouillir à gros bouillons pendant 1 minute, en mélangeant souvent. Retirer la casserole du feu et ajouter la pectine liquide immédiatement. Bien mélanger.

Verser dans les bocaux chauds, en laissant un espace de tête de 1/4 de pouce.

Stériliser vos pots selon votre méthode habituelle, pendant 10 minutes (à une altitude de 1000 pi ou moins).

Laisser refroidir debout, jusqu'à ce que les couvercles se courbent vers le bas, soit environ 30 minutes.

Délicatement, faire des rotations avec les pots, sans les laisser trop longtemps à l'envers, pour bien répartir les solides. Ne pas toucher les bagues ni les couvercles durant l'opération. Répéter cette opération plusieurs fois, jusqu'à ce que la gelée soit saisie et les pots refroidis.

Laisser les pots en place pendant 24 heures avant de les ranger.

(Auteure: Kat - Douceurs au palais)