



Des gadelles

Sucre

Noisette de beurre

Dégrapper les gadelles et les passer sous l'eau.

Les mettre dans un grand chaudron et les couvrir d'eau.

Cuire 10 minutes ou jusqu'à ce que les fruits aient éclaté.

Verser les fruits dans un coton à fromage et presser pour en extraire le jus.

Peser le jus et ajouter 1k 500 de sucre pour 1 kg de jus.

Porter à ébullition et compter 3 minutes de cuisson à partir de l'ébullition (le thermomètre à bonbons indiquera 220 F (104 C)...C'est très rapide.

Ajouter la noisette de beurre et mélanger. S'il reste de l'écume après 2 minutes, l'enlever avec un écumoire.

Remplir des pots propres et stérilisés puis mettre le couvercle. Mettre les pots à l'envers jusqu'à complet refroidissement.