

Gelée de piments rouges

~Ingrédients

3 1/2 piments rouges, tranchés moi 4

3 piments forts rouges, épépinés et tranchés

6 tasses de sucre granulé

1 tasse de vinaigre blanc

170 ml de pectine naturelle liquide (Certo)

*Mon ajout: un demi petit oignon haché fin

12 petits pots de 125 ml Bernardin ou Masson

Parafine, pour sceller (moi omis)

~Préparation

1) Laver les piments rouges et les trancher en quartier. S'assurer d'enlever toutes les graines et la membrane blanche des piments.

2) Au robot culinaire, réduire en petits morceaux mais attention de ne pas réduire le tout en purée en broyant trop longtemps.

3) Passer ensuite aux piments forts. Les ouvrir sur la longueur et enlever toutes les petites graines (qui sont très, très, très fortes). À noter qu'à partir d'ici, il est très important de porter des gants de plastique. Il suffit d'un petit doigt proche des yeux et c'est la brûlure quasi instantanée.

4) Les hacher très fins et les ajouter aux piments rouges déjà broyés. À la passoire, égoutter les piments (ils contiennent énormément d'eau).

5) Dans un grand chaudron, mélanger à feu moyen les tasses de sucre et le vinaigre. En mélangeant, faire dissoudre tout le vinaigre dans le sucre, jusqu'à l'obtention d'un liquide homogène.

6) Ajouter les piments broyés. Porter le mélange à ébullition, puis retirer immédiatement du feu. Ajouter la pectine en mélangeant.

7) Remettre le chaudron sur le feu et porter à ébullition une seconde fois. Laisser bouillir pendant 5 minutes, puis retirer du feu: le mélange est prêt!

8) Laisser refroidir la gelée pendant environ 30 minutes. (Moi, je congèle un coup bien refroidi).

source: Les gourmandes de Montréal modifiée par ~Lexibule~

Note: Je ne sais pas si c'est moi ou bien c'est vraiment la texture qui se veut faite ainsi mais je dirais que la texture ressemble plus à une confiture qu'à une gelée si je compare à la texture de cette gelée ci: [Gelée de piments Habanero](#). Mais ça ne lui enlève en rien son très bon goût!.

~Aussi: Moi je les congèle au lieu de les sceller. Je sort la veille et laisse décongeler au frigo toute la nuit.

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule