

Gelée de Carcadet



30 gr de carcadet

600 ml d'eau

600 gr de sucre en poudre

1 sachet de vitprit « Alsa »

Faire bouillir l'eau.

Incorporer les 30 gr de carcadet et le laisser infuser 1h30 hors du feu.

Filtrer cette préparation après infusion.

Chauffer cette filtration jusqu'à ébullition.

Incorporer le sucre et laisser bouillonner 5 minutes.

Dans un bol mettre le sachet de vitprit avec une cuillère à soupe d'eau froide puis ajouter un peu du mélange de l'infusion pour éviter les grumeaux.

Incorporer ce mélange au reste de l'infusion laisser cuire 2 minutes .

Mettre ce mélange en pot.

Bonne Gourmandise à tous

