

GELÉE DE MENTHE MAISON



TEMPS DE PRÉPARATION
-30 MIN.



DIFFICULTÉ
FACILE



TEMPS DE CUISSON
30 MIN.

INGRÉDIENTS



~500 mL

**Pour plusieurs mini pots
(2 x 30mL + 120 mL + 2 x 160 mL)**

32 g feuilles de menthe
55 cL eau
140 g sucre
40 g glucose
(sinon miel mais ça a vraiment
goût de miel donc moins conseillé)
jus d'½ citron vert (~35g)
6 g agar agar
½ c. à café arôme naturel de menthe
colorant alimentaire vert

À L'AVANCE

Pour réaliser de la confiture ou gelée maison, il faut au préalable stériliser vos pots de confiture en verre pour une meilleure conservation et éviter toute apparition de moisissures. Déposer vos bocaux et couvercles dans une grande casserole (*ou plus si besoin*)

et recouvrez complètement d'eau : tout doit être totalement immergé ! Portez à ébullition et laissez bouillir au minimum 10 minutes (*en général je laisse un quart d'heure, histoire d'être sûr 😊*)

Étalez un torchon propre sur votre plan de travail.

À l'aide d'un gant à four (*attention, c'est très chaud !!*), prenez les pots un à un, égouttez-les et posez-les à l'envers sur le torchon.

Faites de même avec les couvercles et laissez le tout sécher à l'air libre.

Pendant ce temps, on va pouvoir attaquer la préparation de la gelée 😊



Commencez par effeuiller la menthe.

Dans une casserole de taille moyenne, versez l'eau et déposez les feuilles de menthe. Portez à ébullition, puis retirez du feu et laissez les feuilles infuser pendant 2 heures.

À l'aide d'une passoire fine, filtrez l'eau pour retirer les feuilles de menthe.

Versez l'eau récupérée à nouveau dans la casserole.

Ajoutez le sucre, le glucose, l'agar agar, le jus de citron vert, l'arôme et juste une pointe de colorant.

Portez à ébullition et laissez cuire 10 minutes.

Pour tester si la gelée est bien prise, faites tomber une goutte sur une assiette inclinée : si elle se gélifie avant de tomber de l'assiette, vous pouvez arrêter la cuisson, sinon prolongez d'une minute et refaites le test.

Versez dans les pots stérilisés, fermez les couvercles et laissez refroidir toute la nuit en posant les bocaux à l'envers sur le plan de travail pour éviter les bulles d'air et l'apparition de moisissures.

