

# Recette bio : gelée d'orties

- Recette végétarienne
- Recette sans gluten
- Recette sans lait



Je suis encore dans ma série vive l'ortie ! J'ai déjà testé en version salé, [voir recette du cake aux orties](#). Cette fois je teste en version sucrée.

Pour 2 pots

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 15 min

## Ingrédients

- 1 litre d'eau
- 100g de feuilles d'orties
- 150g de rapadura
- 1 cuillère à café d'agar agar

1. Dans une casserole, mettez les feuilles d'orties dans un litre d'eau et faites bouillir pendant 10 minutes. Retirez les feuilles d'orties et bien les presser pour extraire tous les arômes.
2. Ajoutez le rapadura dans la casserole ainsi que la cuillère à café d'agar agar. Laissez frémir 3 minutes.
3. Ébouillantez les pots à confiture et ensuite versez votre gelée dedans. Laissez refroidir et ensuite mettez les au frigo pour que la gelée prenne.

Le conseil de Karen

C'est une gelée très fine et original, avec un petit arrière goût d'artichaut discret. Elle peut s'utiliser sur des tartines de [pain sans gluten](#) ou pour fourrer des gâteaux :). Bien moins sucrée qu'une gelée de fruit classique elle se conserve un mois au frigo, c'est une gelée minceur très fraîche.