

Recette bio : gelée de prunes

- Recette sans gluten
- Recette sans lait
- Recette bio



cuisine-saine.fr

Chez moi j'ai 3 pruniers, un qui donne de magnifiques reine Claude, un autre qui comme vous avez pu vous en rendre compte me donne des belles mirabelles et un dernier, qui me donne des prunes, comment vous dire... Indéterminées :). Ce n'est pas nous qui les avons plantés et je ne connais pas son espèce exacte. Les prunes qu'il donne ne ont pas formidables au goût, mais elles sont justes parfaites pour être transformées en gelée et en confiture.

Et si vous n'avez pas de prunier, bonne nouvelle cette année la production est florissante et les prix plus qu'abordable. Une bonne raison de les transformer en délicieuse gelée ou confiture.

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 40 min

Ingrédients

- prunes (celles que vous voulez)
- sucre de canne blond
- [agar agar](#)
- jus de citron
- (pour 1 litre de jus : 500 g de sucre de canne + 4 g d'agar agar + 2 CS de jus de citron)

1. Lavez les prunes, ôtez les queues. Déposez les dans une grande cocotte et recouvrez-les d'eau.
2. Laissez cuire à feu doux une bonne demie heure.
3. Pendant ce temps ébouillantez les pots et les couvertes et laissez-les sécher à l'air libre sur un torchon propre.
4. Récupérez le jus obtenu sans presser les prunes (nous verrons comment les transformez en confiture).
5. Pour chaque litre de jus obtenu vous allez ajouter 500 g de sucre de canne blond, 2 CS de jus de citron et 4 g d'[agar agar](#).
6. Remettez sur le feu en mélangeant bien. Vous devez obtenir de gros bouillon pendant 5 minutes avant de verser dans les pots.
7. La gelée figera après complet refroidissement. Elle se conserve bien 6 mois dans un endroit frais et sec.

Le conseil de Karen

Voir aussi :

[Conserve de mirabelles](#)

[Pêches au sirop de framboise](#)

[Gelée de pommes](#)

[Conserve de poire au sirop](#)