



## *Gelée de piment rouge de Métro*

### ***Ingrédients :***

*6 poivrons rouges*

*2 piments cerise*

*1 l (4 tasses) sucre*

*250 ml (1 tasse) vinaigre blanc*

*2 ml (1/2 c. à thé) gros sel*

*30 ml (2 c. à soupe) gélatine neutre*

*45 ml (3 c. à soupe) jus de citron*

### ***Préparation :***

*Couper et vider les poivrons et les piments. Réduire en purée au robot culinaire.*

*Porter à ébullition les poivrons, les piments, le sucre, le vinaigre et le sel. Diminuer l'intensité du feu et laisser mijoter à feu doux 10 minutes.*

*Faire gonfler la gélatine avec le jus de citron pendant 2 minutes. Incorporer la gélatine en brassant. Amener au point d'ébullition en brassant régulièrement. Laisser cuire 1 à 2 minutes. Retirer l'écume. Mettre dans des bocaux stérilisés. Fermer les bocaux. Laisser refroidir.*

