



Gelée de piment vert ou rouge du livre de recettes des Fermières du Québec

*Donne environ 7 pots de ½ tasse.
Attendre 3 semaines avant de déguster.*

Ingrédients :

*2 tasses de piments hachés
5 ½ tasses de sucre
1 tasse de jus de citron
1 bouteille de Certo
1 tasse de vinaigre de cidre
Colorant alimentaire facultatif*

Préparation :

Laver et couper les piments en petits morceaux. Passer le tout au robot culinaire. Vider le mélange avec le sucre et le vinaigre dans une casserole; cuire au point d'ébullition, brasser constamment. Retirer du feu, laisser reposer 15 minutes. Remettre au feu jusqu'à ébullition, ajouter le jus de citron; laisser bouillir 2 minutes. Retirer du feu, ajouter le Certo, mélanger 2 minutes. Verser dans un petit contenant.

