

et voici la recette détaillée pour la Gelée de Roses...

Il faut des roses rouges très odorantes avec des pétales fins, sans 'chair'.  
Un beau matin de printemps où tout laisse à penser qu'il fera beau toute la journée...

☒ Ci prendre tôt ; c'est là que les roses ont le plus de parfum. Faire bouillir 1,5 litre d'eau - Laisser tiédir.

Ajouter alors un jus de citron tamisé (pour ne pas avoir de pulpe).

Cueillir une bonne vingtaine de roses pas trop fanées, pas trop en bouton.



Prendre un saladier en verre genre Pyrex transparent. Volume d'environ 3 litres.  
Tenir les pétales bien serrés dans la paume d'une main ; tirer les pétales pour les séparer de la base de la rose. Avec un petit ciseau, couper la base des pétales pour enlever toute la partie blanche et ferme.

Mettre dans le saladier en séparant bien les pétales.

Recouvrir avec l'eau citronnée tiède, mélanger et fermer avec un film alimentaire.

Laisser macérer au soleil en mélangeant 2 ou 3 fois dans la journée.

En fin de journée, extraire l'eau de roses, puis serrer dans les poings les pétales restants, casser la motte et serrer à nouveau. Filtrer.

Peser l'eau de roses, noter le poids (ça devrait donner environ 1,3 à 1,4 kg)

*Ne pas utiliser de sucre coloré. Sucre BLANC obligatoire.*

*Version Bio : Comme le sucre blanc bio n'existe pas, j'utilise de la fructose bio mais comme elle est beaucoup plus sucrante, je n'en mets que 80% et j'ajoute du gélifiant à la fin.*

Multiplier le poids d'eau de roses par 0,8 et ça donne le poids de fructose.

Bien mélanger. Si possible, laisser macérer une nuit au frais.

☒ **2 ème jour :**

**Mettre de côté un demi-verre du mélange eau de rose + sucre.**

Préparer les bocaux avec des couvercles bien propres (stériliser si nécessaire).

Mettre à cuire dans une casserole de grand diamètre (25 à 30 cm) pour favoriser l'évaporation. Feu vif. Remuer toutes les 3 à 5 mn minimum.

Compter 15 à 17 minutes à partir de l'ébullition.

Multiplier le poids d'eau de roses par 3,3 et ça donne le poids en grammes d'agar-agar à peser (plus de 4 gr). Respecter la dose précisément.

A la dernière minute, préparer à part un mélange avec le jus froid et l'agar-agar.

Bien le diluer. Aucun grumeau.

Ajouter rapidement l'agar-agar dilué, touiller. Cuisson 1 minute.

Mettre en pots (pendant ce temps là, je laisse ma casserole sur un feu très, très doux). Fermer les pots et les retourner. Laisser refroidir.

Retourner les pots et les stocker dans un endroit sec.

Une fois ouvert pour consommation, conserver le pot au frigo.