

Gelée de romarin / de thym

J'ai découvert récemment une gelée que j'adore : la gelée de thym. Déjà, à la base, j'adore le thym. Pas celui séché, acheté dans le commerce, mais celui juste cueilli du pied du potager. Les 2 sont incomparables ! La gelée est excellente !

J'aime beaucoup la servir à nos hôtes avec une ardoise de charcuterie.

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">- 10 branches de romarin ou de thym (la partie jeune pousse du printemps, environ 60 g)- 5 g d'agar-agar bio- 350g de sucre | <ul style="list-style-type: none">- 1 c. à soupe de miel- 1 litre d'eau- le jus de ½ citron |
|---|---|



1. Dans une casserole, versez l'eau et amenez à ébullition. Rincez les herbes à l'eau claire, et ajoutez-les à l'eau bouillante. Eteindre le feu, couvrez, et laissez infuser pendant 10 minutes, pas plus (la gelée prendrait un goût amer).
2. Prenez une casserole, et filtrez-y le liquide à travers une étamine.
3. Ajoutez ensuite le sucre mélangé à l'agar-agar, le miel et le jus de citron. Mélangez le tout.
4. Amenez à ébullition et retirez du feu dès les premiers bouillons.
5. Transférez la gelée dans des pots en verre, et fermez hermétiquement. La durée de consommation est la même que pour les confitures classiques (grâce à sa teneur en sucre, elles se conservent des mois).
6. Après avoir ouvert un pot, conservez la gelée au réfrigérateur.
7. Étalez la gelée sur une tranche de pain ou sur une tartine grillée. Vous pouvez aussi la déguster en accompagnement de vos plats salés ou de fromages.

Remarque : Vous pouvez aussi essayer avec d'autres herbes aromatiques, comme la menthe poivrée.

Gelée de fleur d'acacia

- Fleurs d'acacia
- Agar-agar
- Sucre
- Eau



1. Séparer les fleurs de la tige (attention, la tige de la fleur d'acacia est toxique !).
2. Mettre les fleurs dans une casserole et les recouvrir d'eau.
3. Amener à ébullition et la maintenir environ 10 minutes. Laisser infuser la nuit.
4. Filtrez le liquide dans une casserole après l'avoir pesé.
5. Peser le même poids de sucre et y mélanger 5g d'agar-agar par kg de sucre. Verser le tout dans la casserole contenant l'extrait de fleur d'acacia.
6. Amenez à ébullition et retirer du feu dès les premiers bouillons.
7. Transférez la gelée dans des pots en verre, et fermez hermétiquement. La durée de consommation est la même que pour les confitures classiques (grâce à sa teneur en sucre, elles se conservent des mois).
8. Après avoir ouvert un pot, conservez la gelée au réfrigérateur.

Remarque : Vous pouvez aussi essayer de préparer cette gelée à base de fleurs de Lilas. Il paraît que c'est un peu spécial, mais intéressant...

Gelée de fleur de mimosa

- Fleurs de mimosa
- Agar-agar
- Sucre
- Eau



- Egrainer les fleurs et les mettre dans un récipient. Ne conserver que les fleurs bien jaunes.
- Faire bouillir de l'eau, en recouvrir les fleurs et laisser infuser la nuit.
- Pendant ce temps, stériliser des pots à confiture :
 - laver les pots à l'eau savonneuse, rincer à l'eau chaude, et les laisser sécher sur des torchons propres,
 - faire bouillir les couvercles 2 minutes dans l'eau et les laisser sécher sur un torchon propre.
- Le lendemain, filtrer à la passoire à maille fine sur laquelle vous aurez déposé une étamine. Bien serrer l'étamine pour récupérer un maximum de jus.
- Peser le jus obtenu, le transférer dans une casserole.
- Ajouter **1 kg de sucre** et **5 g d'agar-agar** par litre de jus (mélanger l'agar-agar avec le sucre avant de l'ajouter au liquide).
- Amener à ébullition pendant 2 minutes (le temps d'activer l'agar-agar).
- Mettre en pot (inutile de les retourner).
- Après avoir ouvert un pot, conservez la gelée au réfrigérateur.