

Gelées de Nectars du Valais (Abricot & Poire William)

Une alternative savoureuse lorsque les fruits frais ne sont pas disponibles, mettant à l'honneur les nectars de notre région avec un contrôle rigoureux de la prise et du sucre.

Gelée de Nectar d'Abricot

75 cl Nectar d'abricot du Valais

300 g Sucre

30 g Gélifiant (1 sachet)

- Mélange** : Verser les 75 cl de nectar d'abricot dans une casserole, ajouter le sucre et le sachet de gélifiant.
- Cuisson** : Porter à ébullition en remuant. L'acidité naturelle de l'abricot favorise l'action du gélifiant lors de l'ébullition vigoureuse.
- Contrôle** : Tester la consistance sur une petite coupelle froide placée quelques minutes au réfrigérateur.
- Mise en pots** : Remplir les pots préalablement ébouillantés directement à chaud et fermer hermétiquement.

Gelée de Nectar de Poire William

75 cl Nectar de poire William

300 g Sucre

30 g Gélifiant (1 sachet)

1/2 Jus de citron

- Mélange** : Verser les 75 cl de nectar de poire, ajouter le sucre, le gélifiant et le jus d'un demi-citron (essentiel car la poire est moins acide).
- Cuisson** : Porter l'ensemble à ébullition en mélangeant bien. Laisser bouillir vigoureusement pour activer le gélifiant.
- Contrôle** : Vérifier la prise de la gelée sur une coupelle placée quelques minutes au réfrigérateur.
- Mise en pots** : Procéder immédiatement au remplissage à chaud dans les pots stérilisés pour assurer une conservation parfaite.