

Gelée d'Humagne Rouge du Valais

Une gelée gastronomique d'exception élaborée à partir d'Humagne Rouge, cépage emblématique du Valais aux notes de petits fruits rouges et tanins marqués. Idéale pour accompagner terrine de chasse, fromage d'alpage, sérac ou foie gras.

Ingrédients

75 cl Humagne Rouge (vin rouge du Valais)

350 à 400 g Sucre

30 g Gélifiant (1 sachet)

Épices selon les goûts (cannelle, badiane, vanille)

Préparation & Étapes

- Mélange initial :** Dans une cocotte, préparer le sucre et le gélifiant avec les épices choisies, puis verser la bouteille de 75 cl d'Humagne Rouge.
- Cuisson délicate :** Porter le tout à ébullition. La présence d'alcool rend la préparation plus délicate à travailler, nécessitant une attention particulière.
- Test de consistance :** Le test sur coupelle reste indispensable. Pendant le refroidissement de l'échantillon au réfrigérateur, maintenir la gelée liquide à feu très doux ou hors du feu dans la cocotte.
- Mise en pots :** Une fois la prise validée, procéder immédiatement au remplissage à chaud dans les pots stérilisés.

Astuce du Chef : Ce principe de gelée au vin peut facilement s'adapter à d'autres cépages valaisans selon vos préférences.