



Cuisine et  
dépendances

## Gelée de raisin blanc au muscat



*Au secours ! Je croule sous le raisin et je suis bien en peine de trouver des recettes qui me plaisent. Sauf cette gelée, mais elle est un peu longue à faire en grande quantité, du fait des raisins à épépiner. Mais c'est très bon, surtout avec le muscat qui permet d'en relever le goût. On ne sent pas l'alcool après la cuisson, on peut donc mettre la gelée sur les tartines du petit déjeuner sans problème. Si vous avez d'autres recettes à base de raisin, je suis preneuse !*

### Ingrédients (selon le poids du raisin) :

- du raisin blanc
- du sucre : la moitié du poids du jus de raisin
- agar-agar : 2 g pour 500 ml
- 50 ml de muscat

### Préparation :

Laver les grappes de raisin. Retirer les grains, les couper en deux pour retirer les grains.

Mettre les grains dans une cocotte et ajouter un demi verre de muscat.  
Porter à ébullition 2 à 3 min pour faire crever les grains.

Passer les grains ainsi éclatés au moulin à légumes pour récupérer le jus et la pulpe. Peser : pour 1 kg, mettre 500 g de sucre.

Remettre dans la cocotte et porter à ébullition pendant quelques minutes. Ajouter l'agar-agar et

laisser bouillir en remuant pendant une minute. Couper le feu et verser aussitôt dans des pots à confiture stérilisés. Visser le couvercle au maximum. Retourner les pots sur le couvercle et laisser refroidir.

Le 15 Octobre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/10/15/index.html>