



## gelée de raisin au Côtes de Blaye...

Pour la gelée de raisins il vous faut:

- **800 gr de jus de raisin**
- **450 gr de sucre**
- **1 verre de bon vin rouge**
- **1/2 citron pressé**
- **quelques noix**

Otez les grains de raisin des grappes après les avoir rincés. Mettez les dans un confiturier ou une cocotte et faites chauffer à feu moyen pour extraire le jus (encore mieux si vous avez un extracteur de jus!).

Une fois les grains éclatés, environ 10 minutes, passez au tamis pour ôter la peau et les pépins. J'ai ainsi eu 800 gr de jus de raisin. Faites chauffer le jus obtenu avec 450 gr de sucre en poudre, le jus de citron et un verre de côtes de Blaye. Faites cuire environ 15 minutes, pour vérifier que la gelée est "prise", déposez une goutte sur une assiette de porcelaine, si elle se fige, la gelée est prête. Faites torréfier à sec les noix quelques minutes et ajoutez à la gelée dès que la cuisson est terminée.

Versez aussitôt dans des bocaux que vous aurez lavés auparavant à l'eau bouillante, et essuyés avec un torchon propre. Remplissez les pots jusqu'en haut, vissez le couvercle et retournez-les aussitôt. Vous ne les retournerez que quand la gelée aura bien refroidi... Il ne vous reste plus qu'à les habiller et les déguster bien au chaud avec de bonnes tartines de [brioche](#)!!!!

