

Extraction du jus (recette de base)

Préparation et cuisson: env. 40 min. Pour env. 5 dl



Jus de sureau

Dans une casserole, porter à ébullition 700 g de **baies de sureau**, égrenées, et 3 1/2 dl d'**eau**, cuire à gros bouillons jusqu'à ce que les baies aient éclaté. Laisser reposer env. 10 min sur la plaque éteinte.

Suggestion: utiliser env. 1/2 dl d'eau pour 100 à 200 g de fruits.

Convient aussi pour: pommes, groseilles, cassis, canneberges.



Filtrer le liquide à travers un sac à gelée ou un tamis muni d'une étamine, laisser égoutter; ne pas presser, sinon le jus devient trouble (donne env. 5 dl).

Gelée de sureau (pour 2 bocaux d'env. 3 dl)

Verser 5 dl de **jus de sureau** dans une casserole, ajouter la moitié de 300 g de **sucre gélifiant** (Coop), porter à ébullition en remuant, cuire à gros bouillons env. 2 min. Ajouter le reste du sucre gélifiant en remuant, cuire encore env. 2 min. Ecumer éventuellement.

Suggestion: un large entonnoir facilite le remplissage.

Sirop de sureau (pour env. 7 dl)

Préparer comme à droite. Utiliser 5 dl de **jus de sureau**, 300 g de sucre et le jus de 1/2 **citron**.



Liqueur de sureau

Pour env. 6 dl

Mettre dans une terrine 2 1/2 dl de **jus de sureau**, 1 **anis étoilé** et 250 g de **sucre**, couvrir et mettre au frais env. 12 heures. Retirer l'anis étoilé, verser le jus dans une casserole, ajouter 1 1/2 dl de **vodka** et 1 1/2 dl de **vin rouge** (p. ex. merlot), porter à ébullition, verser la liqueur bouillante dans des bouteilles propres préchauffées; remplir à ras bord et fermer sans attendre.



Mélasse de sureau

Pour 2 bocaux d'env. 1 1/2 dl

Porter à ébullition, en remuant, 5 dl de **jus de sureau** avec 1 cs de **jus de citron** et 300 g de **sucre**, baisser le feu, cuire à petit feu en remuant de temps en temps jusqu'à obtention d'une consistance semblable au miel. Verser la mélasse dans des bocaux propres préchauffés; remplir à ras bord et fermer sans attendre. Laisser refroidir les bocaux.

Conservation: au frais et à l'obscurité, env. 12 mois.

Exception: sirop, env. 6 mois.



Test de gélification de la gelée: verser un peu de gelée bouillante sur une assiette, laisser refroidir. Si elle ne coule plus et qu'une fine peau se forme rapidement, la bonne consistance est atteinte. Autrement, continuer la cuisson un instant et tester à nouveau. Verser la gelée bouillante dans des bocaux propres préchauffés; remplir à ras bord et fermer sans attendre. Laisser refroidir les bocaux. **Conservation:** au frais et à l'obscurité, env. 12 mois.



Reverser le liquide filtré en casserole, le porter une nouvelle fois à ébullition en remuant. Enlever soigneusement l'écume avec une cuillère.



Verser le sirop bouillant dans des bouteilles propres préchauffées; remplir à ras bord et fermer sans attendre. Laisser refroidir sur une surface isolante. **Conservation:** au frais et à l'obscurité, env. 6 mois. Une fois la bouteille ouverte, la conserver au réfrigérateur, consommer rapidement le sirop.