

Gelée et compote de cenelles

Ingrédients

Cenelles
Sucre
Eau
Citron

Préparation

Peser les cenelles.

Ôter les pédoncules des fruits et les rincer. Les mettre dans une casserole et les couvrir d'eau (à fleur). Porter à ébullition et faire frémir 5 à 10 minutes à couvert (Même moins s'ils sont très mûrs. Ne pas chauffer davantage, une amertume risque de se développer.)

Filtrer le jus. Réserver les fruits qui serviront à confectionner la compote.

Peser le jus. Ajouter le jus d'un citron (éventuellement plus) par kilo de liquide, et le même poids de sucre que de jus (éventuellement moins, mais il faudra faire bouillir plus longtemps).

Ébouillanter les pots pour les stériliser.

Porter à ébullition le mélange jus-sucre-citron sur feu vif à découvert, puis baisser le feu. Écumer la mousse blanche qui se forme sur le pourtour, et laisser cuire pendant environ une vingtaine de minutes. La température de gélification est 105 °C au thermomètre à sucre. Sinon, faire un test sur le bord d'une assiette froide ou sur l'écumoire. Lorsque le sirop nappe l'écumoire, lorsque la goutte de sirop se fige sur l'assiette ou au bout de la cuiller, la gelée est prête.

Mettre en pots immédiatement, visser le couvercle et laisser refroidir les pots retournés.

Compote

Passer les fruits au moulin à légumes pour récupérer la chair.
(Le résidu, noyaux et restes de pulpe, une fois séché, réduit en poudre et légèrement torréfié à sec dans une poêle, servira à confectionner le « cafépine ».)

Ajouter à cette purée, au goût, du jus de citron et du miel. À déguster en verrine sur de la faisselle, du yaourt de brebis ou de la crème.

Recettes : d'après Michaël Berthoud (cueilleurs-sauvages.ch) et Nathalie Deshayes (plantes-sauvages-comestibles.com)