

Gelée de piments forts

Ingrédients

3 gros poivrons oranges

5 à 10 piments **Habanero** bien mûris (10 c'est pour les durs à cuire)

1.5 tasse de vinaigre blanc

7 tasses de sucre

9 onces de pectine de fruit liquide (Certo ou équivalent). N'utilisez pas la poudre car la gelée ne prendra pas.

Préparation

1. Enlever la tige et les graines des piments en prenant soin de porter des gants de caoutchouc (pas une farce). Mettez les piments et le vinaigre dans la jarre du mélangeur et réduire en purée
2. Combiner la purée et le sucre dans un chaudron en acier inoxydable
3. Porter à ébullition et, ensuite, faire mijoter pendant 20 minutes
4. Enlever du feu et passer dans un coton fromage au dessus d'un autre chaudron
5. Ajouter la pectine et faire bouillir à plein régime tout en brassant et ce, pendant une minute
6. Enlever du feu et loucher dans des jarres (type masson) préalablement stérilisées.

Environ 7 jarres de 250 ml (1 tasse).