

# GELÉE DE ROSES



Effeuille et laver rapidement à l'eau vinaigrée les pétales de 25 à 30 roses (rouges si possible) odorantes, bien épanouies.

Bien égoutter et sécher sur un torchon.

Verser 1 litre d'eau bouillante sur ces pétales et laisser macérer, au minimum une nuit, dans un récipient en plastique fermé ou la cocotte minute fermée.

Filtrer.

## Première méthode.

Ajouter 1,5 kg de sucre. Faire bouillir 15 min.

Ajouter alors 1 paquet et demi de Vitpris. Faire bouillir 2 min.

Variante. (gelée moins ferme, mais goût plus relevé)

Même préparation initiale.

Ajouter 1 kg de Gelsuc pour 700 g de jus.

Faire bouillir 3 min à gros bouillons.

---