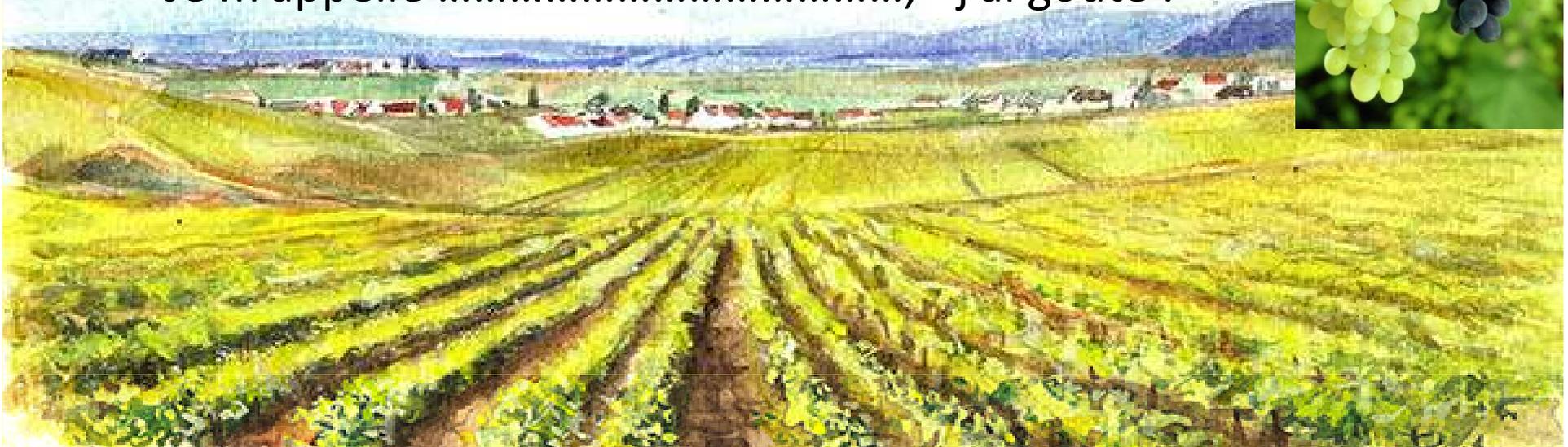


Le raisin

Je m'appelle, j'ai goûté :



J'aime



Raisin blanc



Raisin noir



Raisin sec (blanc et noir)



Gelée de raisin



Jus de raisin



J'apprendrai
à aimer

Gelée de raisins

Ingrédients :

1 kg de raisins ou plus

sucre cristallisé ou en poudre : 1/3 de sucre par rapport au **poids du jus** obtenu (exemple pour 600 g de jus de raisin ajoutez 200 g de sucre)

le jus d'un demi citron

une cc rase d'[agar-agar](#), (gélifiant naturel en poudre, en grande surface) pour 0.6 à 1 litre de jus.



Etape 1 :

Lavez et égrenez 1 kg de raisins blancs bien mûrs. Faites chauffer à feu doux 10 à 15 mn pour faire éclater les grains.

Etape 2 :

Extraire le jus (en passant les grains au moulin à légumes ou à la centrifugeuse) et le filtrer à travers une étamine serrée en pressant ou au travers d'une passoire fine.

Etape 3 :

Mélangez le jus de raisin, le jus de citron et le sucre et portez à ébullition pendant 7-8 mn.

Attendez que le mélange refroidisse légèrement et rajoutez l'agar-agar en remuant à l'aide d'un fouet.

Reportez à ébullition pendant 1 mn.

Etape 4 :

Mettre en pots. Fermez les pots bien remplis quand la gelée est encore chaude.

Vous pouvez aussi simplement utiliser du sucre spécial pour gelée à la place du mélange sucre, citron agar-agar. C'est plus rapide !

A essayer chez vous :

La Tarte aux raisins



Temps de préparation : 20 minutes

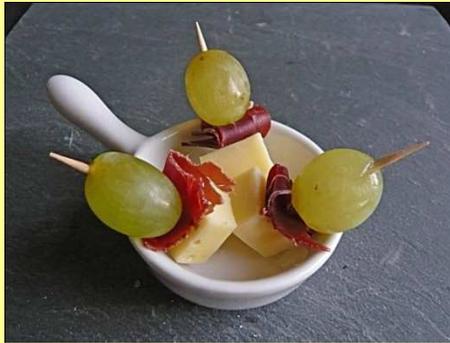
Temps de cuisson : 10 minutes + 30 minutes

Ingrédients (pour 6/8 personnes) :

- 1 pâte brisée
- 500 g de raisins blancs
- 3 oeufs
- 50 g de sucre en poudre
- 10 cl de crème fraîche !

- Faites chauffer la pâte brisée à blanc à 180°C
- Mélangez les œufs, le sucre et la crème fraîche
- Placez les grains de raisins coupés en 2 sur la pâte brisée
- Versez le mélange et poursuivez la cuisson 30 minutes environ.

Autres Idées recettes



Pour colorer l'apéritif !
Le raisin se marie très bien
avec le fromage.



Ajoutez du raisin (frais ou sec)
pour donner de la gaité
à toutes vos salades !



Pour varier vos desserts et goûters !
Cake aux raisins
ou cookies au raisins secs ...