

# GELÉE de GIGÉRILLE

Est-ce une nouveauté ? Pour moi, oui ! Mais pour beaucoup d'entre vous ?  
Pas sûr !

C'est par hasard que j'en ai fait 2 fois. (2 fois un pot de 350 g).

J'avais préparé de la confiture de gigérille normalement, mais en coupant de gros morceaux (2 fois le pouce) ; ce, pour faire ensuite avec ces gros morceaux des clafoutis (bof !), des tartes ou des gâteaux (bien !).

Bien évidemment, la préparation était conservée dans des pots assez gros (1/2 ou 1 litre).

Quand il a fallu faire la tarte ou le gâteau, j'ai versé la confiture « gros morceaux » dans une casserole et je l'ai faite réchauffer jusqu'à ébullition pour pouvoir la filtrer.

J'ai ensuite filtré la confiture bouillante (pas trop !).

J'ai mis les gros morceaux de côté.

Et c'est à ce moment que j'ai hésité à jeter le jus restant.

Du coup, j'ai fait réduire ce jus ; et, quand il n'y avait plus d'évaporation (à surveiller !), je l'ai mis dans un bocal que j'ai fermé et retourné jusqu'à refroidissement (ou plutôt « tiédissement »).

**Cette gelée, un délice !**