

Gelée de Thym (de Marie Françoise)

Si le thym est en fleur, la gelée prend une couleur rose pâle. Très parfumée au nez, son goût de thym sucré est une surprise agréable qui exalte la force capricieuse des fromages de chèvre et celle rocailleuse des fromages de brebis voir la forte présence d'un cantal vieux ou d'un saler longtemps affiné.

Ingrédients :

Gros bouquet de thym en fleur de préférence
750 cl d'eau et 200 cl d'un bon vin blanc sec
700 g de sucre et 1 sachet de « Vitpris »

Préparation :

Faire une infusion avec le thym et l'eau, filtrer, garder 500 cl de ce liquide
Aux 500 cl d'infusion rajouter les 200 cl de vin blanc sec, porter à frémissement
Mélanger le sachet de Vitpris à 2 cuillères à soupe de sucre prélevées sur les 700 g
Mettre ce mélange dans le liquide frémissant, ramener à ébullition et faire cuire pendant 1 minute
Ajouter le reste du sucre, ramener à ébullition et laisser cuire 3 minutes
Ecumer les impuretés, mettre en pot et fermer à chaud.

Conservation : plusieurs mois dans un local frais, sec à l'abri de la lumière

Remarque :

On peut faire la même façon de la gelée de romarin et inventer avec d'autres plantes aromatiques ou des fleurs bien parfumées et comestibles. J'ai essayé avec du gingembre confit, je vous donne ma recette plus loin !

Gelée de gingembre confit (de Michel)

Sa couleur jaune pâle et ses deux saveurs contradictoires (sucrée et brûlante) rehaussent bien les fromages de chèvre mais savent aussi enflammer croquants, tuiles aux amandes..... Essayez avec du chocolat... Hummm..... !!!

Ingrédients :

400 g de gingembre confit	ou 350 g de gingembre frais
500 cl d'eau	750 cl d'eau
200 à 300 cl d'un bon vin blanc sec ou sucré	idem
300 g de sucre	700 g de sucre
1 sachet de « Vitpris »	idem

Préparation :

Couper le gingembre en petits morceaux, le mettre dans les 500 cl d'eau
Porter à ébullition, mixer, filtrer et presser dans un chinois
Au liquide obtenu rajouter du vin blanc sec pour obtenir 700 cl, porter à frémissement
Mélanger le sachet de Vitpris à 2 cuillères à soupe de sucre prélevées sur les 300 g
Mettre ce mélange dans le liquide frémissant, ramener à ébullition et faire cuire pendant 1 minute
Ajouter le reste du sucre, ramener à ébullition et laisser cuire 3 minutes
Ecumer les impuretés, mettre en pot et fermer à chaud.

Conservation : plusieurs mois dans un local frais, sec à l'abri de la lumière

Remarque : Je l'ai fait aussi avec du gingembre frais pelé, découpé fin, que je fais bouillir 4mn dans l'eau, je filtre, je garde 500 cl du filtrat auquel j'ajoute le vin blanc (j'ai mis du Loupiac), puis le vitpris et le sucre 700 g.