

# Jardins Nature admise

Créer un jardin nature admise offre la possibilité de reconstituer un milieu naturel qui soit le plus favorable possible à la biodiversité.

## Gelée de fleurs de sureau

admin · Wednesday, May 14th, 2014

Le **sureau noir** (*Sambucus nigra*) est en fleurs depuis quelques jours ... il est temps de préparer la gelée de fleurs de sureau.

La première fois (2012), j'ai suivi la recette de [Grignote et Barbotine](#). Mais la gelée, préparée avec de l'agar-agar, s'est mal conservée, et j'ai été obligé de jeter une douzaine de pots. Depuis, je la prépare avec du sucre gélifiant.

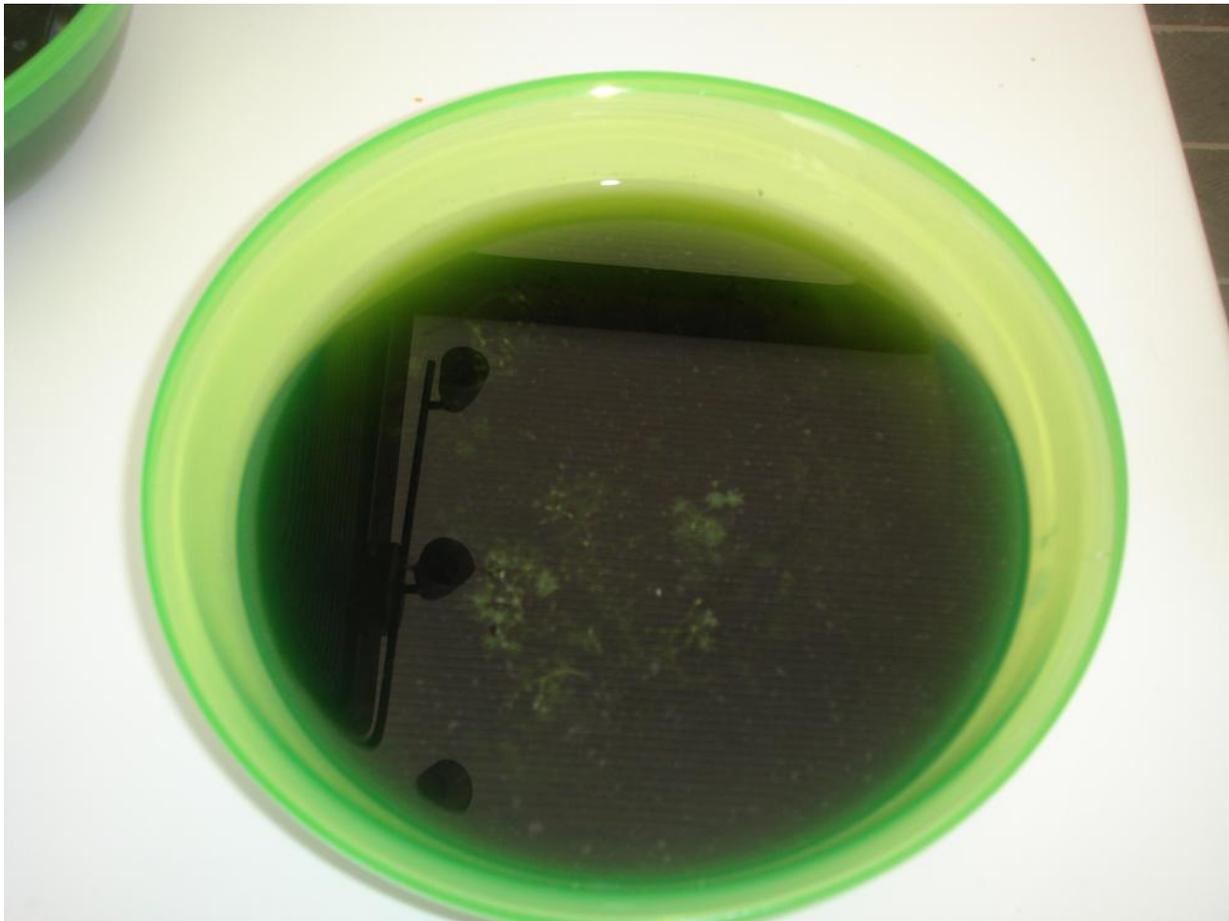
Ma recette (pour une dizaine de pots de 200 grammes ?)

- Cueillir quatre grandes ombelles (au moins 10 cm de diamètre), bien ouvertes et bien fournies. Elles seront choisies très fraîches, avec une majorité de fleurs couvertes de pollen (jaune). Refuser les ombelles avec des fleurs brunies.
- Les mettre dans une assiette quelques minutes, le temps que les petites bêtes s'échappent 😊
- Couper un maximum de tiges, avec des petits ciseaux, et ne conserver que les fleurs (bien sur ...)
- Mettre les fleurs dans un saladier, et couvrir avec 1,5 litre d'eau bouillante
- Pendant les premières heures d'infusion des fleurs, l'odeur est ... forte, pensez y si vous comptez recevoir chez vous 😊
- Couvrir d'un drap de vaisselle, pour éviter que les poussières ne tombent dans la préparation
- Laisser macérer 3 jours, en remuant 2 fois par jour. Selon la quantité de fleurs, la préparation est plus ou moins foncée.
- Filtrer plusieurs fois, finement, et verser la préparation dans une grande casserole (au moins 2 fois le volume préparé).
- Verser un kilo de sucre gélifiant (en lieu et place de l'agar-agar) et amener à ébullition quelques minutes.
- Retirer la casserole du feu, et remplir des petits pots (la gelée prend mieux) propres et ébouillantés
- Une fois les pots refroidis, les refermer
- J'en conserve une bonne moitié au frigo.











<  
>

---

This entry was posted on Wednesday, May 14th, 2014 at 8:11 pm and is filed under [Mai](#), [Plantes sauvages](#), [Recettes](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

**This PDF document can't be printed.**



Unnecessary printing not only means unnecessary cost of paper and inks, but also avoidable environmental impact on producing and shipping these supplies. Reducing printing can make a small but a significant impact.

Powered by *Unprintable Web* for WordPress - [www.greencomputingportal.de](http://www.greencomputingportal.de)