

# Moulin de Buffiere

## GELEE DE FLEURS DE SUREAU

### INGRÉDIENTS :

- Environ 30 ombelles de fleurs de Sureau
- 1L de jus de pomme
- 1 citron
- 300g de sucre cristal + 300g de sucre spécial confiture

### PRÉPARATION :

- Laver les ombelles à l'eau claire
- Les mettre à tremper au moins 24h (48h c'est bien) dans le jus de pomme
- 24h après, sortir les fleurs du jus de pomme,
- Ajouter les 600g de sucre et le jus de citron et porter à petite ébullition jusqu'à épaississement
- Mettre en pot