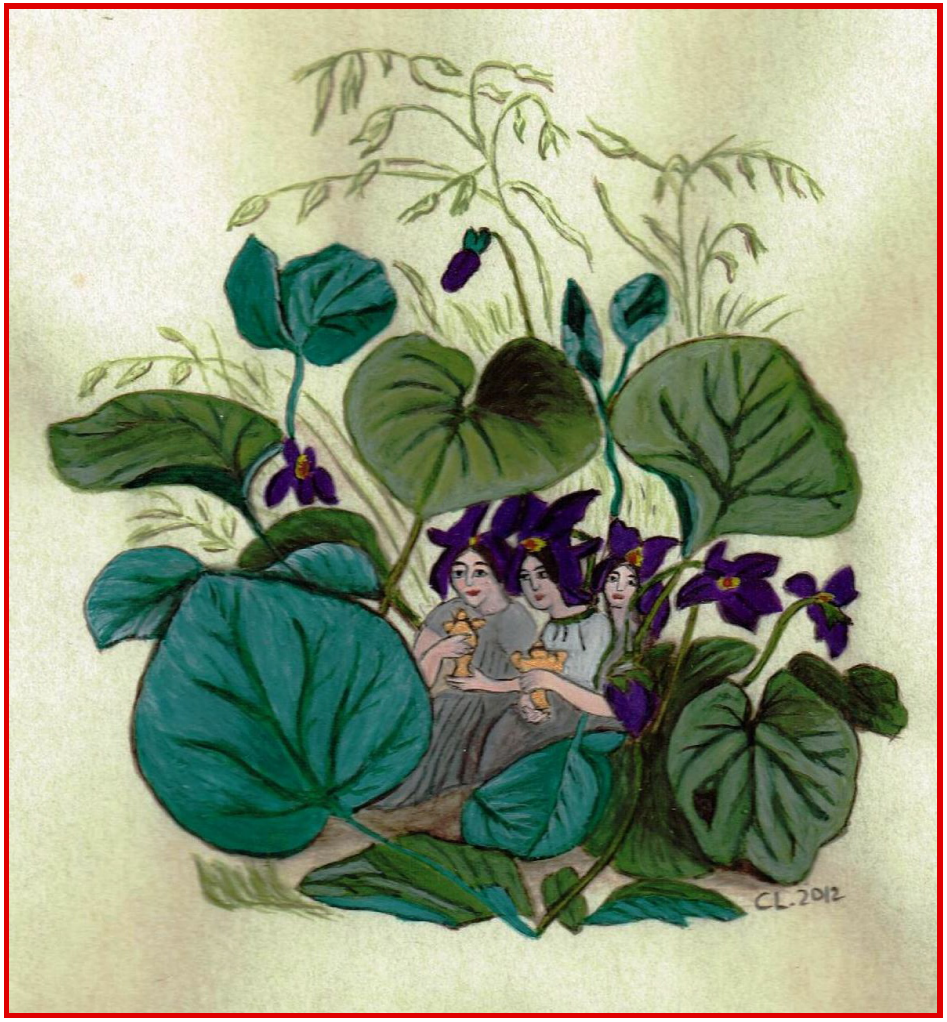

Eglantine

L'églantier, ancêtre du rosier, pousse libre et sauvage depuis la nuit des temps, comme en témoignent des fossiles préhistoriques. La baie de l'églantier était considérée comme un excellent aliment de survie dans la mesure où elle reste accrochée au plant tout l'hiver.

Gelée de baies d'églantine (Cynorhodon ou Gratte-cul)

Pour 1, 5 kg d'églantines bien molles, il faut 0,5 kg de sucre, un jus de citron et une gousse de vanille.

Lavez et séchez les églantines. A l'aide d'un couteau pointu, enlevez les petites taches noires sur chaque baie. Mettez les baies dans la bassine à confiture, couvrez largement d'eau. Portez à ébullition, baissez le feu. Laissez éclater les baies 30 mn, jetez celles qui restent entières. Passez dans le moulin à légumes, avec d'abord la grille à gros trous, et ensuite la grille fine. Délayez avec un peu d'eau à chaque passage. Pour finir, passez dans un tamis trés serré pour retenir les derniers poils qui resteraient. Il ne devrait plus rester que la pulpe. Mettez la dans la bassine, ajouter le sucre, le jus de citron et la gousse de vanille. Cuire 7 à 8 minutes.