Ecrit par Echo du Mardi le 6 avril 2022

Les mains dans la terre, Sarah Mörch vous invite à faire de la gelée de thym



Une balade dans la garrigue : c'est le printemps, le thym est en fleur. Et si nous faisions une gelée maison ? Pour les gourmands et les gourmets, en accompagnement de vos fromages, pour sucrer un café, ou dans du fromage blanc… La gelée de thym est délicieuse ! Voici donc une recette à faire chez vous.

Pour la cueillette, coupez des brins sur différents pieds de thym pour ne pas trop endommager la plante, les tiges se cassent facilement en les pliant, surtout n'arrachez pas les plants de thym !

Recette pour 3 pots de confiture :

1 gros bouquet de thym

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 6 avril 2022

350 à 450 grammes de sucre selon votre goût

1 sachet d'agar- agar de 4 grammes

1 litre d'eau

Préparez vos 3 pots sur un torchon après les avoir stérilisés.

Lancez une décoction de votre bouquet de thym = faire bouillir pendant ½ heure dans 1 litre d'eau.

Filtrez.

Mélangez le sucre puis l'agar agar en remuant.

Portez à ébullition pour que la réaction avec l'agar agar soit effective.

Versez dans vos pots (entonnoir conseillé).

Quand la préparation refroidira, la gelée prendra.

À conserver au frigo. Bon appétit ! Productrice de plants biodynamiques en ceinture verte d'Avignon mais aussi, poète, musicienne, photographe et chardon à mes heures !

Sarah Mörch est Productrice de plants biodynamiques en ceinture verte d'Avignon et aussi poète, musicienne et photographe.



Fleurs de Thym