

Gelée de habanero gold

Cette recette a été créée par Emerie Brine, chef de cuisine de Bernardin.

Voici la gelée sur laquelle "Feasting Table" a fondé sa réputation innovatrice : une gelée pâle dorée où sont suspendus des piments multicolores.

75 ml (1/3 tasse) d'abricots secs, tranchés fins

175 ml (3/4 tasse) de vinaigre blanc

50 ml (1/4 tasse) d'oignon rouge coupé en petits dés

50 ml (1/4 tasse) de poivron coupé en petits dés

50 ml (1/4 tasse) de piment habanero coupé fin, y compris les pépins

OU 50 ml (1/4 tasse) de piment jalapeno et de piment Scotch bonnet, coupés en dés

750 ml (3 tasse) de sucre granulé

1 sachet (85 ml) de Pectine *Liquide* BERNARDIN

- Placer 3 bocaux Mason propres de 250 ou 236 ml sur le support d'une marmite à l'eau bouillante, les couvrir d'eau et faire mijoter à (82°C/180°F). Mettre les bagues de côté; tremper les couvercles SNAP dans de l'eau chaude NON bouillante (82°C/180°F). Garder les bocaux et les couvercles SNAP au chaud jusqu'à leur utilisation.
- Couper les abricots en tranches de 0,3 cm (1/8 po) avec des ciseaux ou un couteau. Mesurer la quantité requise et déposer dans une grande casserole en acier inoxydable, y ajouter le vinaigre et laisser reposer pendant 4 heures. Couper individuellement l'oignon et le poivron épépiné en tranche de 0,3 cm (1/8 po), puis les couper en dés de 0,5 cm (1/4 po). Mesurer la quantité requise de chaque ingrédient et ajouter aux abricots. Incorporer le sucre.
- Sur un feu vif, faire bouillir le mélange à gros bouillons. En remuant constamment, faire bouillir pendant **1 minute**. Retirer du feu. Incorporer immédiatement un sachet de pectine liquide et bien mélanger.
- Verser la gelée dans un bocal chaud en répartissant les solides entre tous les bocaux et en remplissant chaque bocal jusqu'à 0,5 cm (1/4 po) du bord (espace de tête). Retirer les bulles d'air à l'aide d'un ustensile non métallique. Essuyer le bord du bocal pour enlever tout résidu collant. Centrer les couvercles SNAP sur les bocaux; *visser les bagues du bout des doigts d'une façon ferme et sécuritaire, jusqu'au point de résistance*. Ne pas trop serrer. Déposer le bocal dans la marmite et répéter cette opération pour le reste de la gelée.
- Couvrir la marmite et porter l'eau à ébullition. À une altitude de 305 m (1 000 pi) ou moins, traiter à la chaleur - *faire bouillir les bocaux remplis* – pendant **10 minutes***. Retirer les bocaux en les tenant bien droit. Laisser refroidir debout jusqu'à ce que les couvercles scellés se courbent vers le bas, environ 30 minutes. **NE PAS RESSERRER** les bagues. Lorsque les couvercles sont concaves mais pendant que la gelée est encore chaude, tenir soigneusement le bocal dans la main et sans bouger la bague ou le couvercle, tourner le bocal, le retourner ou lui faire une rotation pour bien répartir les solides de la gelée. Le bocal peut être renverser pour un **bref moment** mais ne doit pas être laissé à l'envers pendant trop longtemps. Répéter cette opération durant toute la période de refroidissement de la gelée jusqu'à ce que les solides restent en suspension dans la gelée.
- Après 24 heures, vérifier le sceau. *Les couvercles scellés sont courbés vers le bas*. Retirer les bagues, essuyer et sécher les bagues et les bocaux. Ranger les bagues séparément ou les replacer sur les couvercles sans serrer. Mettre les étiquettes sur les bocaux et les entreposer dans un endroit frais et sombre.

Donne 3 bocaux de 250 ou 236 ml.

MARMITE À L'EAU BOUILLANTE – AJUSTEMENTS D'ALTITUDE			
	ALTITUDE		AUGMENTER la durée du traitement
	PIEDS	MÈTRES	
* À une altitude de plus de 305 m (1 000 pi), augmenter la durée de traitement tel qu'il est indiqué dans le tableau.	1 001 – 3 000	306 – 915	5 minutes
	3 001 – 6 000	916 – 1 830	10 minutes
	6 001 – 8 000	1 831 – 2 440	15 minutes
	8 001 – 10 000	2 441 – 3 050	20 minutes