



Glyco de raisins

Ingrédients :

1,250 kilo de raisin sans pépins
1 kilo de sucre
220 grammes d'eau
1/2 citron (jus)
2 c.s. de vanille liquide

Préparation :

- Egrainer et laver le raisin, bien égoutter
- Mettre dans une casserole le sucre et l'eau, chauffer jusqu'à obtenir un sirop
- Ajouter les grains de raisin, cuire à petits bouillons
- Lorsque les raisins sont translucides, ajouter le jus de citron et cuire encore quelques minutes
 - Ajouter la vanille liquide
 - Verser dans un grand bocal

