

Le jus obtenu en pressant des cerises représente les $\frac{3}{4}$ de la masse de celles-ci.

On ajoute à ce jus une masse égale de sucre et l'on fait bouillir pour obtenir de la gelée. Le mélange jus et sucre donne les $\frac{4}{5}$ de sa masse en gelée. Un kilogramme de sucre à confiture coûte 1,08 € et un kilogramme de cerises coûte 2,81 €.

1/ Avec 1 kg de cerises, quelle masse de gelée obtient-on ?

2/ Quel est le prix d'un kilogramme de gelée de cerises ?