

CONFITURE DE CERISE



Pour 4 pots de confiture :

- 1,2 kg de cerises
- 1 kg de sucre cristallisé
- 1/2 citron
- 6 g d'agar-agar

Équeutez et dénoyautez les cerises. Mettez-les dans un saladier, puis ajoutez le sucre et le jus de citron. Laissez macérer une journée au frigo.

Le soir, portez la confiture à ébullition, et ôtez l'écume qui se forme en surface pendant la cuisson avec une écumeoire. Mixer la confiture. Laissez macérer une nuit.

Le lendemain, retirez 3 c à soupe de confiture et conservez-la. Portez la confiture à ébullition et faites-la cuire environ 15 minutes à petits bouillons en écumant. Mélangez l'agar-agar avec les 3 c à soupe de confiture conservée, et ajoutez le tout à la cocotte. Faites cuire à gros bouillons pendant 3 minutes.

Mettez la confiture en pots. Vissez les couvercles. Retournez-les immédiatement sur le plan de travail. Maintenez-les à l'envers jusqu'à refroidissement complet.

Mettez au frigo et ne dégustez que le lendemain.

Recette du blog A TABLE
www.latabledecarine.canalblog.com