

Confiture de cerises à la vanille

Temps de préparation: 20 mn

Temps de cuisson: 20 mn.

Ingrédients pour 4 pots moyens:

- 1,1 kg de cerises
- 800 g de sucre
- Le jus d'un citron
- 1 cuil. à soupe d'extrait de vanille

Recette:

1) Laver les cerises, les essuyer, retirer les queues et les dénoyauter.

2) Verser le sucre avec 25 cl d'eau dans une bassine à confiture ou dans une grande casserole à fond épais. Porter à ébullition et laisser cuire jusqu'au petit perlé (110°C au thermomètre à sucre).

3) Ajouter les cerises, la vanille et le jus de citron. Porter à ébullition, écumer et laisser cuire pendant 15 minutes en remuant fréquemment. Les fruits doivent être translucides.

3) Verser la confiture bouillante dans des pots ébouillantés et séchés. Visser les couvercles et retourner les pots pour stériliser l'air contenu à l'intérieur.

