

CONFITURE DE VIN ROUGE



INGREDIENTS :

- 1 bouteille de vin rouge de 75 cl,
- 800 gr de gelsuc

ou

- du sucre en poudre
- 1 sachet de pectine



PROGRESSION :

- Faire bouillir une grande quantité d'eau et stériliser bocaux et couvercles. Egouttez les sans les frotter.
- Dans une grande casserole, verser le vin et le faire chauffer sur feu vif.
- Dès que le vin frémit, allumez une allumette, portez-la au dessus de la casserole de manière à occasionner le flambage du vin.(Attention, ne pas le faire sous une hotte...)
- Prolonger le flambage jusqu'à un arrêt complet des flammes.
- Ajouter le gelsuc et compter 4 minutes de cuisson à partir de la reprise de l'ébullition.
- Verser le vin chaud dans vos bocaux secs. Boucher aussitôt et laisser refroidir.

Conseils :

- *Cette confiture de vin peut se tartiner sur du pain de campagne grillé.*
- *La confiture de vin peut accompagner des aiguillettes de canard, du magret ou un Etokii ou tomme de brebis*
- *Essayez la aussi sur des fromages de chèvre chauds sur des toasts*