

## Confiture de quetsches aux épices

### attention, 6 heures de macération!

Pour 4 pots de 375g (*j'ai fait 3 pots classiques autrefois de marque bonne-maman et un plus grand le parfait*)

1.2kg de quetsches

800g de sucre cristal

Jus d'un petit citron

2 bâtons de cannelle

2 étoiles de badiane (anis étoilé)

1 pointe de couteau de muscade râpée

2 clous de girofle

Rincer les quetsches, les couper en 2 et les dénoyauter.

Dans une terrine, mélanger les fruits, le sucre, le jus de citron et les épices.

Couvrir d'un film alimentaire et laisser macérer 6 heures. (*J'ai mélangé avant de filmer et macérer*)

Stériliser les pots et les couvercles.

Verser cette préparation dans la bassine à confiture, porter à ébullition, écumer et cuire à feu vif 10 minutes environ (*Plutôt 25 chez moi...*). On peut vérifier au thermomètre à confiture que la température dépasse 105°C.

Retirer rapidement la badiane, la cannelle, les clous de girofle et mettre en pots.

Une fois la confiture refroidie, verser de la paraffine fondue et fermer.

## Confiture de quetsches de base

### attention, 24 heures de macération!

Pour 4 pots de 375g (*j'ai fait 3 pots classiques autrefois de marque bonne-maman et un plus grand le parfait*)

1.2 kg de quetsches

800g de sucre cristal

jus de un petit citron

premier jour :

rincer les quetsches, les couper en 2, ôter les noyaux. Les mettre dans une terrine avec le sucre et le jus de citron, couvrir d'un film alimentaire et laisser macérer 24 heures (*j'ai mélangé avant de filmer et macérer*).

second jour :

Verser cette préparation dans la bassine à confiture. Porter doucement à ébullition, écumer (l'écumage a été difficile, l'écume se liquéfiait au fur et à mesure que je la prélevais. J'ai ajouté environ 30g de beurre, ça a diminué un peu la production d'écume, mais il en est quand même resté un peu.) et laisser cuire à feu vif, 10 à 15 minutes environ (*Plutôt 25 chez moi...*). On peut tester 105° au thermomètre à confiture.

Mettre en pots.

Une fois la confiture refroidie, verser de la paraffine fondue et fermer.



