

Confiture de cerises

Cette année la météo n'a pas été clémente pour les cerises : en quelques jours elles ont éclaté ! Je n'ai donc pu faire qu'un tout petit peu de confiture. Dommage, c'est une de mes préférées !

Ingrédients :

- * 1kg500 de cerises
- * sucre gélifiant type Confisuc

Préparation :

Laver les cerises.

Les équeuter et les dénoyauter.

Peser les fruits prêts (ici 1kg300).

Mettre la même quantité de sucre que de fruits ou 20% de moins (ici 1kg).

Bien brasser et allumer le feu.

Attendre l'ébullition sans cesser de remuer. Cela peut être long.

Quand la confiture bout à assez gros bouillons, compter les minutes (voir les informations sur l'emballage).

Quand c'est cuit, mettre immédiatement dans les pots préalablement ébouillantés et séchés.

Visser et renverser le pot.

Laisser ainsi toute la nuit.

Le lendemain, remettre à l'endroit et étiqueter. Noter dessus la composition et la date.

Stocker au frais et à l'abri de la lumière. Miam !

Astuces :

La cerise est un des fruits les plus longs à préparer !

Mon chéri utilise un petit dénoyateur (acheté quelques euros) pour se faciliter la tâche mais attention cela gicle beaucoup !

Au fur et à mesure de la cuisson, les noyaux qui ont échappé à la dénoyateuse remontent en surface et on peut ainsi les enlever.

