

CONFITURE DE CERISE



Ingrédients :

- 1 kg de cerises
- 650 g de sucre spécial confiture (on peut aller jusqu'à 1 kg de sucre)

Lavez et dénoyauté vos cerises. Mélangez les avec le sucre et laissez macérer quelques heures.

J'ai mixé le tout pour pas avoir de morceaux, mais vous pouvez sautez cette étape.

Portez le mélange à ébullition en chauffant sur feu vif. Maintenez à ébullition pendant 5 min en remuant sans arrêt. Si les fruits ont rendu beaucoup d'eau, vous pouvez prolongez la cuisson jusqu'à 7 min, mais pas plus. Comptez le temps de cuisson à partir du moment où la confiture bouillonne fortement. Ecumez la confiture à l'aide d'un chinois en fin de cuisson.

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

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