

Confiture de Noël 2012



Ingrédients :

2 dl de jus d'oranges	300 g de sucre
250 g de pommes en petits dés	1 cc d'anis
1 bâton de cannelle	100 g de dattes, dénoyautées, en petits dés
25 g de noix, grossièrement hachées	

Réalisation :

Porter à ébullition le jus d'oranges, le sucre, les pommes l'anis et le bâton de cannelle, dans une casserole en remuant, baisser le feu, cuire à gros bouillons env. 10 mn en remuant constamment.

Ajouter les dattes et les noix, cuire encore env. 5 mn en remuant. Enlever le bâton de cannelle. Ecumer éventuellement.

Verser la confiture bouillante dans des bocaux propres et préchauffés. Remplir à ras bord et fermer sans attendre.

Poser les bocaux à couvercle fileté un instant à l'envers, laisser refroidir sur une surface isolante.