

RECETTE

CONFITURE CERISE



www.earl-gailet.fr



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

Ingrédients

sucre : 800 gr

cerise : 1000 gr



Recette simple et traditionnelle de la confiture de cerise maison, qui fera le bonheur de toute la famille. Vous pouvez faire varier la quantité de sucre à votre goût mais sachez que moins il y a de sucre et moins la confiture de cerise se conserve longtemps.

Préparation:

1. Dans une passoire, **lavez soigneusement les cerises** sous l'eau puis égouttez-les. Dénoyautez les cerises et pesez-les. Pour les dénoyauter plus rapidement vous pouvez utiliser un dénoyateur.
2. Mettez les **cerises** dans votre marmite à confiture, rajoutez le **sucre** puis mélangez bien.
3. La **cuisson de la confiture de cerise** :
 - Portez le mélange **cerises et sucre** à ébullition et maintenir pendant **20 minutes** en remuant régulièrement. (écraser les fruits pour éviter d'avoir de trop gros morceaux.)
 - Après les 20 minutes de cuisson, baisser un peu le feu et faites le **test de l'assiette froide** pour savoir si votre confiture de cerise est cuite. (Ce test consiste à verser une goutte dans une assiette froide si elle se fige tout de suite; c'est cuit !)
4. **Préparation des pots** : ébouillanter les **pots de confiture et les couvercles** puis les laisser sécher avant de mettre en pot.
5. Maintenant que votre confiture de cerise est cuite vous pouvez la mettre en pot, **versez la confiture dans le pot, fermez le pot et le mettre à l'envers**. Attendez que la confiture soit froide pour remettre les pots à l'endroit.



Notre conseil

Choisir de préférence la **variété Burlat ou Noire de meched**.

