



Confitures et Chutneys

Confiture



12h45 **5 min** **40 min** **12h** **508**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la confiture

900 g **Sucre semoule**
1 **Citron(s)**
1 kg **Fruits Rouges**

Étape 1

Réalisation de la confiture

- 1 Couper le citron en deux à l'aide d'un couteau d'office et en prélever le jus à l'aide d'un presse-agrumes.
- 2 Réserver le jus dans un verre.
- 3 Verser les fruits, le sucre et le jus de citron dans la casserole puis porter à ébullition en remuant à l'aide d'une spatule.
- 4 Baisser le feu une fois l'ébullition atteinte et laisser frémir à découvert.
- 5 Astuce pour vérifier la température de la cuisson sans thermomètre : faire couler une goutte de confiture sur une assiette refroidie au congélateur, si la goutte se fige instantanément alors la confiture est cuite.
- 6 Stocker de suite la confiture dans des bocaux, la chaleur va permettre une bonne stérilisation.
- 7 Verser la confiture dans des bocaux secs et stérilisés à l'aide d'une louche.
- 8 Fermer les bocaux une fois remplis en serrant bien les couvercles.
- 9 Les retourner et laisser refroidir à température ambiante, cette action va stériliser l'air contenu dans le pot.

10 Les bocaux une fois refroidis se conservent pendant des mois dans un endroit sec et à l'abri de la lumière.