

Confiture de Cerises

Nombre de personnes : 5

Temps de préparation : 2 heures

Ingrédients :

- | | |
|-------------------|-----------------|
| - CERISE(S) | 1kg dénoyautées |
| - SUCRE GELIFIANT | 800g |
| - GÉLATINE | 2 feuilles |

Recette :

- Dénoyautez les cerises et placez-les dans une grande casserole.
- Ajoutez le sucre et homogénéisez avec une cuillère en bois. Laissez reposer environ 10 minutes.
- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Portez à ébullition puis poursuivez la cuisson à découvert pendant 30 minutes à feu doux en enlevant de temps en temps l'écume.
- En fin de cuisson, introduisez la gélatine essorée et remuez pour la complète dissolution.
- Placez enfin la confiture dans vos pots (préalablement stériliser).
- Fermez-les, retournez-les et laissez complètement refroidir.

Remarque :

Pour 5 pots moyens (350g)

