## Confiture de Cerises

Nombre de personnes: 5

Temps de préparation : 2 heures

## Ingrédients:

- CERISE(S) 1kg dénoyautées

- SUCRE GELIFIANT 800g

## 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.
- Portez à ébullition puis poursuivez la cuisson à découvert pendant 30 minutes à feu doux en enlevant de temps en temps l'écume.
- Placez enfin la confiture dans vos pots (préalablement stériliser).
- Fermez-les, retournez-les et laissez complètement refroidir.

## Remarque:

Pour 5 pots moyens (350g)

