



# CONFITURE



## INGREDIENTS :

- 60 % de fruits (au choix)
- 40 % de sucre
- épices au choix (cannelle, vanille, cardamome etc)

Attention à la teneur en sucre et en pectine des fruits.  
Adapter le mélange des fruits et la quantité en fonction  
(voir tableau référence pectine)

1. Laver une première fois les fruits dans un bac d'eau.
2. Couper les fruits en gros morceaux et enlever les parties abimées.  
Essayer de conserver la peau, si celle-ci n'est pas trop abimée.
3. Relaver les fruits, une fois triés et coupés.
4. Peser les fruits et ajouter la quantité adaptée en sucre.
5. Mettre en cuisson à feu assez fort et surveiller. (suivant les fruits, entre 30 min et 2h.)  
Laisser à feu découvert pour que ça réduise. Vous pouvez choisir de mixer ou laisser en morceaux.  
Astuce pour tester si la confiture est prise : mettre sur une cuillère en acier de la confiture et la laisser refroidir 2 min, elle doit être légèrement gélifiée.
6. Remplir les bocaux de la confiture encore bouillante avec un entonnoir à confiture.  
Fermer fermement les bocaux avec un torchon propre.
7. Nettoyer l'extérieur des bocaux avec du papier absorbant ou un torchon propre.  
Retourner les pots (couvercle en bas) et les laisser refroidir.
8. Une fois refroidis, stocker les bocaux à l'endroit dans un endroit sec.  
Attendre que ça refroidisse pour la goûter, se conserve 2 ans.