



# CONFITURE



## INGRÉDIENTS:

- Fruits au choix
- Sucre
- Épices et herbes au choix : menthe, cannelle... (facultatif)
- Pour les confitures à base de fruits pauvres en pectine (prunes, baies...), prévoir des fruits riches en pectine pour compléter : pommes, coings, jus de citron

## RECETTE :

**1** - Laver les fruits, enlever les parties abîmées et tout couper en morceaux de taille moyenne.

**2** - Peser les morceaux, puis ajouter la quantité de sucre adaptée : (poids des fruits x 2) / 3 = quantité de sucre à ajouter. Mélanger afin que les fruits soient bien enrobés de sucre.

**3** - Faire cuire sur feu fort au début, puis quand l'ébullition est proche, baisser sur feu moyen, et cuire à découvert pour que le mélange réduise (entre 30 minutes et 2 heures en fonction des fruits). Ajouter les herbes et épices en cours de cuisson.

**4** - Vers la fin de la cuisson, bien laver puis stériliser les bocaux et leurs couvercles : soit en les passant au four pendant environ 10 minutes à 100°C, soit en les ébouillantant pendant 5 minutes. Le fait de les stériliser favorise la conservation.

**5** - La confiture est prise quand elle est gélifiée : vérifier la texture en posant une goutte de confiture sur une assiette. A ce stade, mixer la confiture ou bien garder des morceaux. Maintenir la confiture à petite ébullition. Remplir un bocal à l'aide d'une louche et d'un entonnoir et le fermer immédiatement, en s'aidant d'un torchon sec pour éviter de se brûler les mains. Retourner le bocal à l'envers. Procéder ainsi pour chaque bocal, jusqu'à épuisement de la confiture.

*Laisser refroidir puis stocker dans un endroit sec.  
Se conserve au moins 2 ans.*