

Confiture (recette de base)

Préparation et cuisson: env. 25 min. Pour 2 bocaux d'env. 2 dl



Confiture de quetsche

Préparation des bocaux (voir à droite). Dans une casserole, porter à ébullition, en remuant, 550 g de **quetsches**, coupées en deux, dénoyautées (donne env. 500 g), 300 g de **sucre** et 2 c. à café de **jus de citron**, cuire env. 15 min à gros bouillons en continuant de remuer.

Avant de mettre en bocaux, retirer à la cuillère l'écume éventuellement formée (voir ci-dessous).



Test de gélification de la confiture: verser un peu de confiture bouillante sur une assiette, laisser refroidir. Si elle ne coule plus et qu'une fine peau se forme rapidement, la bonne consistance est atteinte. Autrement, continuer la cuisson un instant et tester à nouveau.

Verser la confiture bouillante dans des bocaux propres préchauffés; remplir à ras bord et fermer sans attendre.

Suggestion: un large entonnoir facilite le remplissage.



Pour les bocaux munis d'un couvercle fileté, les poser un instant (env. 1 min) à l'envers, afin d'éliminer d'éventuelles bactéries ou spores de moisissures. Remettre les bocaux à l'endroit et laisser refroidir sur une surface isolante.

Ne pas retourner les bocaux fermés avec du papier cellophane et un élastique.

Préparer les bocaux et bouteilles

Les bocaux et bouteilles, couvercles et joints en caoutchouc doivent être propres, voire stériles, pour éviter la formation de moisissures. Contrôler les joints en caoutchouc des bocaux et bouteilles, remplacer les joints fissurés ou cassants. Laver bocaux, bouteilles et couvercles avec le programme le plus chaud du lave-vaisselle ou laver soigneusement à la main, à l'eau très chaude et avec du produit à vaisselle. Ne pas sécher les bocaux ni les bouteilles. Pour les bocaux munis d'un joint en caoutchouc, placer la languette de ce dernier en évitant qu'elle soit recouverte par l'étrier. Remplir et fermer bocaux et bouteilles sans attendre.



Affiner

– Ajouter 1 **bâton de cannelle** et le retirer avant de mettre en bocaux.

– Incorporer ½ cc de **cardamome en poudre** avant de mettre en bocaux.

Conservation: au frais et à l'obscurité, env. 12 mois. Une fois le bocal ouvert, le conserver au réfrigérateur, consommer rapidement la confiture.



Reverser le liquide filtré en casserole, le porter une nouvelle fois à ébullition en remuant. Enlever soigneusement l'écume avec une cuillère.