

Confiture aux cerises à l'ancienne

- Une délicieuse recette de confiture aux cerises à l'ancienne...



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
25 MIN

TEMPS TOTAL
35 MIN

PORTIONS
4

Ingrédients :

- 5 tasses (1250 ml) de cerises sucrées, coupées et sans les noyaux
- 2 tasses et demie (625 ml) de sucre
- 5 cuillères à soupe de jus de citron

Préparation :

1. Laver, équeuter et enlever les noyaux des cerises.
2. Couper les cerises grossièrement.
3. Mettre dans un gros chaudron. Ajouter 1/2 tasse (125 ml) d'eau.
4. Porter à ébullition et laisser mijoter pendant 15 minutes en mélangeant occasionnellement.
5. Ajouter le sucre et le jus de citron. Mélanger.
6. Augmenter la température pour avoir une pleine ébullition. Faire épaisser pendant environ 10 minutes en mélangeant constamment.
7. Retirer et verser dans des pots Masson stérilisés.
8. Mettre les couvercles et sceller en faisant prendre un bain d'eau bouillante de 15 minutes à vos pots. (Vous pouvez aussi sauter cette étape et conserver au congélateur)



Aujourd'hui, une superbe recette de confiture aux cerises à l'ancienne, sans pectine et faible en sucre (pour une confiture!)... Bon appétit!