

Confiture de groseilles (vers le 27 juin)

Préparation : 15 mn environ

Cuisson : 20 à 30 mn

Ingrédients :

- 1 kg de groseilles

- 750 g de sucre cristallisé (pour 1 kg de fruits)

Préparation :

Laver les groseilles, les verser dans un faitout avec un petit verre d'eau.

Faire chauffer et écraser les baies.

Lorsque les groseilles ont éclaté, retirer la casserole du feu.

Passer les groseilles dans un moulin à légumes (les pépins et les tiges restent sur la grille).

Peser le jus obtenu, remettre dans une casserole, et ajouter le sucre à raison de 750 grammes de sucre pour 1 kg de jus.

Porter à ébullition, remuer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de mousse en surface.

Verser dans des pots, couvrir immédiatement.

La confiture durcit en refroidissant.

[Retour Accueil](#)