

Confiture De Groseilles



Ingrédients

Pour 2 à 3 pots

1 kg de groseilles - 700 g de sucre - Pots stérilisés

Préparation

Préparation : 15 min - Cuisson : 30 min

Lavez les groseilles, mettez-les dans une marmite de préférence à fond épais.

Mettez la marmite sur le feu et dès que les groseilles commencent à éclater et rendre leurs jus écrasez-les à l'aide d'une cuillère en bois puis retirez la marmite du feu

Passez les groseilles dans un moulin à légumes pour enlever les pépins et garder juste le jus obtenu.

Pesez le jus, remettez-le dans la marmite, et ajoutez le sucre à raison de 700 grammes de sucre pour 1 kg de jus de groseilles

Portez à ébullition, remuez pendant 30 min jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'écumes en surface.

Pour savoir à quel moment la consistance idéale de la confiture est atteinte, déposez une goutte de préparation sur une assiette froide que vous inclinez. Si la goutte se fige et ne coule pas, c'est que la confiture est prête. Votre confiture est trop liquide ? Pas de problème, il vous suffit de la remettre à cuire 5 minutes environ, le temps qu'elle épaississe.

Remplissez vos pots à ras bord,

Fermez-les et retournez-les jusqu'à refroidissement complet.

Astuces

Après avoir rempli les pots, retournez-les 5 minutes puis placez-les dans un évier rempli d'eau froide pendant 20 minutes. Ce refroidissement accéléré offre une meilleure prise de la confiture et fixe davantage la couleur des fruits.