

Confiture De Clémentines



Ingrédients

1 kg de chair de clémentines - 850 g de sucre - 1 gousse de vanille

Préparation

Rincer les clémentines. Les éplucher et éliminer les petites peaux blanches.

Faire blanchir quelques écorces 5 minutes à l'eau bouillante puis les rafraîchir, les égoutter et les couper en fins bâtonnets.

Détacher les quartiers et ôter les pépins, peser.

Selon les goûts, on peut faire un nouet de pépins que l'on ajoutera lors de la cuisson.

Mettre le sucre dans une bassine à confiture avec 20 cl d'eau et la gousse de vanille fendue. Ajouter alors les écorces, les quartiers et le nouet de pépins.

Faire cuire environ 20 min à partir de l'ébullition en mélangeant souvent.

Vérifier la cuisson en faisant le test de la confiture. Verser quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture doit couler doucement.

Retirer la vanille et le nouet, écumer si nécessaire et verser immédiatement dans les confituriers Le Parfait, fermer et retourner les pots 1 minute, puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

Nouet de pépins : un nouet de gaze garni de pépins de pommes ou d'agrumes.