

CONFITURE DE CERISES GRIOTTES

Mai 2011 (Actualisé en mai 2017)

Ingrédients (7 pot de 340 g) :

- ★ 1,5 Kg de cerises griottes dénoyautées
- ★ 1,5 Kg de sucre enrichi en pectine (Confisuc)

Ustensiles : Bassine à confiture, Dénoyauteur, Écumoire, Pots à confiture

Préparation : 30 mn

Macération : 60 mn

Cuisson : 5 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : Hors cerises : 2,40 € (soit 0,34 € par pot)



Recette :

Dénoyauter les cerises (Les griottes ont la particularité d'avoir un noyau qui adhère parfaitement à la queue de cerise, donc il suffit de maintenir la cerise d'une main et de tirer sur la queue de l'autre main pour séparer les éléments) et utiliser un dénoyauteur pour les cerises récalcitrantes. Mélanger les cerises dénoyautées avec le sucre dans une bassine à confiture ou un faitout et laisser macérer 60 mn en remuant de temps en temps.

Porter à ébullition à feu vif. Écumer largement. Maintenir une ébullition à gros bouillons pendant 5 minutes en écumant continuellement. Arrêter le feu, écumer une dernière fois, verser dans des pots ébouillantés et égouttés, fermer hermétiquement aussitôt à chaud. Laisser refroidir et étiqueter.

📌 Les cerises griottes, les cerises anglaises, les Montmorency sont de petites cerises rouges vifs, à queue courte, acides et aigrettes qui conviennent parfaitement pour réaliser des confitures ou des cerises à l'eau de vie.