



Autre

Confiture de cerises au Campari

Pour 8 personnes.

Ingrédients

500 grammes de sucre gélifiant

50 millilitres de Campari

500 grammes de cerises

Méthode de préparation

Commencez par le plus gros du travail: lavez et dénoyautez les cerises. Attention au taches sur vos vêtements!

Chauffez les cerises à feu doux durant 5 minutes dans une grande casserole jusqu'à ce qu'elles soient molles et donnent du jus.

Ajoutez le sucre et laissez cuire 10 minutes. Mélangez en permanence pour que le sucre ne brûle pas au fond.

Faites ensuite le test de coagulation: laissez tomber une goutte de confiture chaude sur une plaque froide et inclinez-la. La goutte se solidifie-t-elle immédiatement? La confiture est alors prête. La goutte reste liquide? Cuisez encore quelques minutes et répétez le test.

Retirez du feu et incorporez le Campari en mélangeant. Continuez de mélanger jusqu'à la disparition d'une mousse éventuelle (voir conseil 2).

Versez dans des pots stérilisés. Retournez les pots remplis et laissez-les refroidir ainsi. Conservez les pots de confiture scellés dans un endroit frais.

Conseil 1:

Pour cette recette utilisez certainement du sucre gélifiant. Celui-ci contient de la pectine qui permet à la confiture de mieux se lier. Vous voulez quand même la faire avec du sucre normal? Utilisez le même rapport de quantités mais laissez le fruit cuire avec le sucre pendant au moins 20 minutes. Ou ajoutez une pomme râpée au mélange avant de le cuire car les pommes contiennent de la pectine naturelle.

Conseil 2:

Avec cette recette, nous n'allons pas écumer, mais continuer à mélanger jusqu'à ce que l'écume soit absorbée par la confiture. Parce que juste en dessous de la mousse se trouve la fameuse pectine qui donne la bonne consistance à la confiture.

