



Confitures d'airelles



Cette confiture est un délice sur un bon morceau de baguette bien fraîche!

Ce petit goût aigre-doux .

Nous la connaissons plus en accompagnement de viandes ou de gibier , mais si voyons la fameuse poire aux airelles...

Ingrédients :

1 kg d'airelles

800 gr de sucre cristallisé

20 cl de jus de pomme frais.

Préparation :

La veille mettre en casserole vos airelles, le jus de pommes et le sucre , mélanger pour une bonne répartition.

Laisser macérer durant 24 h à température ambiante.

Le lendemain cuire à feu doux au départ puis augmenter progressivement , mélanger régulièrement pour que ça n'attache pas.

La cuisson se réalise sur +/- 15 min .

Le temps donné est toujours à partir de l'ébullition.

Faites le test de l'assiette: verser une pointe de confiture dans la soucoupe froide si elle fige rapidement , c'est prêt !

Dans le cas contraire poursuivez encore quelques instant la cuisson.

Verser celle-ci en pot .

Personnellement , nous fermons tous nos pots avec de la paraffine et un film plastique alimentaire sur celui-ci.

Info – conseils :

Conserver la confiture à l'abri de l'humidité et pas en plein soleil bien sûr .