



Confiture de raisin blanc Chasselas.



Cette confiture est un délice !

Mais aussi un atout en pâtisserie pour vos intérieurs (comme dans un entremet) et la version gelée de celle-ci , pour recouvrir vos tartes , dans vos yaourts.

Ingrédients :

1 kg de grains de raisin blanc Chasselas

800 gr de sucre cristallisé

40 cl d'eau

20 cl de jus de pommes naturel.

Préparation :

Lavez et égouttez les grains de raisin blanc.

Déposez les grains sur du papier absorbant pour les essuyer en quelques sorte .

Versez le sucre et 40 cl d'eau dans une casserole, portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à 140°.

A cette température on ajoute le jus de pomme et les grains de raisin au sirop de sucre obtenu.

Après la reprise de l'ébullition, poursuivez la cuisson sur feu vif pendant 20 minutes, et mélanger fréquemment , délicatement à l'aide d'une écumoire afin que les raisins n'attachent pas au fond .

Vérifiez la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit se figer rapidement.

Retirez du feu écumez soigneusement la confiture et mélangez une dernière fois.

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 .

Ceux qui le souhaitent peuvent aussi créer des yaourts maison avec cette délicieuse confiture en fond .

Utilisez de préférence des raisins blancs assez gros, ils seront plus faciles à épépiner si vous le souhaitez !