



Confiture de Sureau



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

Surtout, choisissez bien des baies de sureau comestibles, reconnaissables à la couleur noire des grains.

Ingrédients :

1 kg de baies de sureau

800gr de sucre cristallisé

40 cl d'eau

Préparation :

La veille :

Lavez les baies de sureau, égouttez-les soigneusement.

Mettez-les dans une casserole avec le sucre , mélanger pour une bonne répartition.

Laisser macérer durant 24 h à température ambiante.

Le lendemain ajouter l'eau , à feu doux au départ puis augmenter progressivement , porter à ébullition ,mélanger régulièrement pour que ça n'attache pas.

La cuisson se réalise sur +/- 20 min .

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

Écumer le dessus de votre casserole, comme pour toute autre confiture.

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 .

Cette confiture peut être réalisée avec du sucre spécial confiture , la durée de cuisson sera alors de 5 min à partir de l'ébullition.