

Confiture de Surelles



Ingrédients :

de trempage

1 kg de surelles

environ

700 gr de sucre de canne

Cannelle : 1 bâton

Noix de muscade râpée (pm)

Mode opératoire: Lavez les surelles, faites-les tremper dans de l'eau pendant 12 heures environ, en renouvelant l'eau de trempage aussi souvent que possible. Après le trempage, faites les blanchir 5 minutes puis égouttez-les. Versez les dans une ruse (casserole), ajoutez, le sucre, la cannelle, la muscade, faites cuire à feu moyen pendant 45 mn en remuant et en écumant fréquemment. Rajoutez de l'eau si nécessaire

Préparation : 15 mn + 12h

Cuisson : 55 mn

