

22 octobre
2021

LA MOYENNE SECTION PREPARE :



La confiture de raisin.

RECETTE:

Temps de préparation: 10 min.

Temps de cuisson: 40 min.

Niveau de difficulté: ★

Pour: 4 personnes.

INGREDIENTS:

- 1kg de raisin blanc (rouge ou noir).
- 500g de sucre.
- Le jus d'1/2 citron.
- Un bâtonnet de cannelle (ou de la vanille).



REALISATION:

1. Rincer à l'eau courante les raisins puis les .épépiner.
2. Placer les raisins dans une bassine à confiture, verser le sucre, ajouter le jus de citron et la cannelle.
3. Cuire à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu.
4. Lorsque le sucre a fondu, cuire à feu vif pendant 40 minutes en prenant soin d'écumer et de remuer de temps en temps afin que les raisins n'attachent pas au fond de la bassine.
5. Verser dans des pots stérilisés au préalable, fermer et retourner les pots jusqu'à refroidissement. Placer au frais.



RECETTE RÉALISÉE PAR: