Recette : Confiture de pommes, de raisins et de baies des bois

fiche créative n° 1352

Degré de difficulté: Avancés

Durée de réalisation: 1 heure 30 minutes

Commencez la matinée avec une confiture maison ! La confiture de pommes, de raisins et de mûres est vraiment délicieuse !



Les pommes donnent à la confiture une fine note aigre, tandis que les baies sauvages lui donnent une belle couleur foncée. Tous les fruits utilisés naturellement donnent un goût sensationnel.

Pour environ 1 litre de confiture, vous avez besoin

- 200 g de pommes, aigres
- 150 g de raisins
- 150 g de baies de forêt
- 500 g de sucre gélifiant

Et c'est comme ça qu'on le résume

Lavez les fruits. Ensuite, il faut peler les pommes et enlever les trognons. Maintenant, coupez les pommes en plus petits morceaux et assurez-vous que seulement utilise des fruits parfaits sans taches de pourriture.

Gardez vos pots de stockage prêts pour les remplir plus tard avec la confiture. Les verres doivent être bouillis et propres.

Mettez les fruits dans une casserole, ajoutez le sucre à la confiture et portez le mélange à ébullition en remuant jusqu'à ce qu'une mousse se forme à la surface.

La confiture est maintenant remplie à chaud dans les bocaux de stockage. Afin de conserver la confiture, le bord du bocal doit rester propre. Le couvercle est fermé immédiatement après le remplissage - la vapeur de la marmelade encore chaude crée un vide qui permet de conserver davantage.

Des conseils supplémentaires :

Mousse de confiture
Vous pouvez écumer la mousse de la confiture bouillante avant de la remplir et la savourer à la prochaine occasion - un vrai régal !

Fruits de substitution
La recette est variable selon les cas : au lieu de baies sauvages, vous pouvez aussi utiliser des kiwis ou des baies lilas, par exemple.

Liste d'articles :

Réf.	Nom de l'article	Quantité
17628	Bocaux à vis VBS, capacité env. 170 ml3 pc.	1
761277	Zentangle Fineliner, set de 3	1
537599	Stickers « Etiquettes »	1