

Confiture de cerises "coeur de pigeon"



Confiseries **Facile**

Préparation : 50 mn

Cuisson : 25 mn

Avec les belles cerises "coeur de pigeon" de notre jardin, j'ai fait quelques verrines de confiture. Roger m'a aidée car il les a cueillies et ensuite, s'est installé sur la terrasse pour les dénoyauter. Pas question de laisser les noyaux même s'ils ajoutent de la pectine à la confiture. Nous avons sorti notre appareil "miracle" qui marche très bien pour le dénoyautage. Il ne sert qu'une ou deux fois dans l'année mais quand on en a besoin, on l'apprécie!

Ingrédients

- 3 kg de cerises "coeur de pigeon"
- 2,1 kg de sucre cristallisé

Préparation

- 1 Mettre les fruits et le sucre dans une bassine à confitures. Bien remuer pour faire fondre le sucre et laisser reposer une nuit.
- 2 Le lendemain, faire cuire à feu vif et surveiller régulièrement. Faire le test de l'assiette. Dès que la goutte fige lorsque l'on incline l'assiette, la confiture est prête à être mise en bocaux. J'ai donné quelques coups de mixeur.
- 3 De belles étiquettes et voilà de jolies verrines de confitures.....

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

