

Confiture de groseilles



Confiseries **Facile**

Préparation : 15 mn
Cuisson : 25 mn

Pour déguster les crêpes, je vous mets la recette de confiture de groseilles cueillies cet été au jardin en Picardie. Merci Maman pour la recette.

Ingrédients

- 1 kg de groseilles
- 750 g de sucre cristallisé

Préparation

- 1 Laver les groseilles, les verser dans un faitout avec un petit verre d'eau. Faire chauffer et écraser les baies. Lorsque les groseilles ont éclaté, retirer la casserole du feu.
- 2 Passer les groseilles dans un moulin à légumes (les pépins et les tiges restent sur la grille). Peser le jus obtenu, remettre dans une casserole, et ajouter le sucre à raison de 750 grammes de sucre pour 1 kg de jus.
- 3 Porter à ébullition, remuer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de mousse en surface.
- 4 Verser dans des pots, couvrir immédiatement. La confiture durcit en refroidissant.

Proposé par



coppamozzacity

Grande passionnée de cuisine, et collectionneuse dans l'ame j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

