

Confiture de quetsches



Confiseries **Facile**

Préparation : 20 mn

Repos : 8 h

Cuisson : 10 mn

La quetsche est une grosse prune qui mûrit dès mi-août, et qui est disponible sur les marchés jusqu'en octobre. Elle est particulièrement répandue en Lorraine et, sous sa robe violette, elle cache une chair sucrée, acidulée, d'un jaune d'or légèrement foncé. Avez-vous déjà goûté à cette fameuse confiture de quetsches ? Oui! Je suis de votre avis... tout à fait irrésistible!

Ingrédients

- 1 kg de quetsches
- 800 g de sucre

Préparation

- 1 La veille au soir : Lavez, égouttez et dénoyautez les fruits. Mettez-les dans une bassine à confiture. Pesez le sucre et mélangez-le aux fruits. Laissez macérer une heure.
- 2 Au bout de ce temps, portez la préparation à frémissement et éteignez le feu. Couvrez et laissez reposer toute la nuit.
- 3 Le lendemain : Lavez et stérilisez les pots de confiture. Portez votre confiture à ébullition en tournant sans arrêt. Laissez-la cuire à petits bouillons 10 à 15 minutes. Vous vérifiez la nappe et lorsque votre confiture est bonne, mettez tout de suite en pots et fermez. Laissez les pots refroidir.
- 4 J'aime mettre de jolis tissus et de jolis rubans sur mes pots avant de les ranger.... Bonne dégustation !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

