

Confiture de cynorhodons au vin blanc

Ingrédients pour 1 kg de cynorhodons

1 bouteille de vin blanc

800 g de sucre

Le jus d'un citron bien mûr

Préparation

Couper les cynorrhodons en deux, les mettre dans une jatte et les recouvrir de vin blanc.

Couvrir le récipient d'un torchon et laisser macérer une semaine au frais en mélangeant tous les jours.

Verser le mélange dans un fait-tout et faire cuire à petit feu pendant une demi-heure environ, jusqu'à ce que les cynorhodons soient tendres.

Filter le jus, le réserver, et passer les cynorhodons au moulin à légumes, successivement avec la grille moyenne, puis avec la grille fine, en mouillant petit à petit avec le jus pour faciliter le passage de la pulpe. La purée ne doit pas être trop consistante. Ce qui reste dans le presse-purée peut être mis dans un peu d'eau, mélangé, puis filtré à nouveau pour allonger la purée si besoin.

Ajouter le sucre.

Verser dans la bassine et faire cuire à nouveau pendant 30 minutes environ à feu modéré, en remuant souvent pour que la confiture n'attache pas.

Ajouter le jus de citron quelques minutes avant la fin de la cuisson.

Mettez en pots (ébouillantés) la confiture encore bouillante et faites refroidir les pots retournés.

Recette : d'après monde-vegetal.fr/blogs/blog/cynorrhodons