



Confiture de NoÃ«l

Description

IngrÃ©dients pour 4 pots

default watermark



- 200 g de figes sÃ©ches moelleuses
- 100 g d'abricots secs moelleux
- 40 g de dattes d'noyautÃ©es
- 40 g de pruneaux d'noyautÃ©s
- 30 g de raisins secs
- 400 g de sucre
- 1 citron bio
- 10 cl de rhum

Recette

1. 12 h à l'avance, lavez le citron, râpez son zeste au-dessus d'un saladier, ajoutez le jus du fruit. Hachez grossièrement les fruits, sauf les raisins. Mettez-les dans le saladier avec le sucre, le rhum, les raisins et 40 cl d'eau. Remuez, couvrez et laissez macérer 12 h.
2. Passé ce temps, versez le contenu du saladier dans une bassine à confiture (ou une casserole à fond épais), portez à ébullition sur feu vif, puis laissez frémir environ 20 min, en remuant sans cesse. Mixez la préparation au mixeur-plongeant, par à-coups : laissez des morceaux ou choisissez une texture plus fluide.
3. Répartissez la confiture dans des pots à bouillottes, fermez-les et posez-les sur le couvercle jusqu'à ce que la confiture soit froide. Cette confiture est délicieuse avec le foie gras.

source : Marie-Claire.fr

Categorie

1. SRHGx
2. to check

Tags

1. BH 498
2. cuisine

date créée

30 janvier 2021

Auteur

srhgx

default watermark