

Confiture de NoÃ«l

Description

default watermark

IngrÃ©dients pour 4 pots



- 200 g de figues sÃ¨ches moelleuses
- 100 g dâ??abricots secs moelleux
- 40 g de dattes dÃ©noyautÃ©es
- 40 g de pruneaux dÃ©noyautÃ©s
- 30 g de raisins secs
- 400 g de sucre
- 1 citron bio
- 10 cl de rhum

Recette

1. 12 h Ã lâ??avance, lavez le citron, rÃ¢pez son zeste au-dessus dâ??un saladier, ajoutez le jus du fruit. Hachez grossiÃ¨rement les fruits, sauf les raisins. Mettez-les dans le saladier avec le sucre, le rhum, les raisins et 40 cl dâ??eau. Remuez, couvrez et laissez macÃ©rer 12 h.
2. PassÃ© ce temps, versez le contenu du saladier dans une bassine Ã confiture (ou une casserole Ã fond Ã©pais), portez Ã Ã©bullition sur feu vif, puis laissez frÃ©mir environ 20 min, en remuant sans cesse. Mixez la prÃ©paration au mixeur-plongeant, par Ã -coups : laissez des morceaux ou choisissez une texture plus fluide.
3. RÃ©partissez la confiture dans des pots Ã©bouillantÃ©s, fermez- les et posez-les sur le couvercle jusquâ??Ã ce que la confiture soit froide. Cette confiture est dÃ©licieuse avec le foie gras.

source : Marie-Claire.fr

Categorie

1. SRHGx
2. to check

default watermark

Tags

1. BH 498
2. cuisine

date crÃ©Ã©e
30 janvier 2021
Auteur
srhgx