


Duo de Noël - Confiture

4 pots de



facile

 jusqu'à 40 Min.

Ingédients:

Pour la confiture:

450 g de prunes
500 g de poires
1 emb. de Sucre Gélifiant Gelfix de Dr. Oetker
1 sachet Sucre Vanille Bourbon de Dr. Oetker
50 ml de vin rouge
jus de citron (d'un citron)
anis
1 c. à c. cannelle

① Étape préliminaire:

Nettoyer les prunes, les dénoyauter et les couper en petits morceaux jusqu'à en obtenir 450 g. Éplucher les poires et les couper en petits morceaux jusqu'à en obtenir 500 g. Pour la cuisson des deux confitures, peser chaque fois 250 g de sucre gélifiant.

② Préparation:

Dans une casserole, bien mélanger les prunes, le vin rouge et le sucre Vanille Bourbon avec 250 g de sucre gélifiant. Dans une seconde casserole, bien mélanger les poires, le jus de citron et les épices avec 250 g de sucre gélifiant. Porter les deux casseroles à ébullition à feu vif tout en mélangeant et faire cuire le tout à gros bouillons pendant au moins 3 minutes sans cesser de remuer. Couper le feu sous l'une des deux casseroles après 3 minutes.

③ Retirer du feu la casserole contenant l'autre confiture. Écumer si nécessaire et remplir immédiatement les pots préparés à moitié. Retirer du feu la casserole contenant la seconde confiture. Écumer si nécessaire et remplir les pots à ras bord en versant le contenu au-dessus de la première confiture encore chaude. Fermer les pots avec des couvercles à vis (Twist-off®).

④ Remarque:

La durée de conservation est limitée à environ 4 mois étant donné que les pots à confiture ne peuvent être retournés.

5 Conseil:

Le vin rouge peut être remplacé par du jus de raisin. Choisir les bocaux les plus petits possibles pour les décorer et disposer ainsi de jolis petits cadeaux à offrir. Pour réaliser un test de gélification, verser 1-2 cuillères à café de confiture bouillante sur une assiette froide. Si la masse de fruits s'épaissit et se fige, la confiture aura la consistance nécessaire après la mise en pot. Pour raffermir la consistance, ajouter à la masse bouillante un peu de jus de citron, puis effectuer un nouveau test avant de remplir les pots.