

Confiture de Noël

(derrière sur la photo)

Préparation et cuisson: env. 35 min. Pour 2 bocaux d'env. 2 dl

2 dl de jus d'orange
300 g de sucre
250 g de pommes, en petits dés
1 c. à café d'anis
1 bâton de cannelle

100 g de dattes, dénoyautées,
en petits dés

25 g de noix, grossièrement hachées

porter à ébullition dans une casserole en remuant, baisser le feu, cuire à gros bouillons env. 10 min en remuant constamment

ajouter, cuire encore env. 5 min en remuant. Enlever le bâton de cannelle. Ecumer éventuellement. Test de gélification, voir ci-dessous. Verser la confiture bouillante dans des bocaux propres préchauffés; remplir à ras bord et fermer sans attendre. Poser les bocaux à couvercle fileté un instant à l'envers, laisser refroidir sur une surface isolante

Par 100 g: lipides 5 g, protéines 2 g, hydrates de carbone 103 g, 1954 kJ (467 kcal)

Conservation: au frais et à l'obscurité, env. 12 mois. Une fois le bocal ouvert, le conserver au réfrigérateur, consommer rapidement la confiture.



Test de gélification de la confiture: verser un peu de confiture bouillante sur une assiette, laisser refroidir. Si elle ne coule plus et qu'une fine peau se forme rapidement, la bonne consistance est atteinte. Autrement, continuer la cuisson un instant et tester à nouveau.

Verser la confiture bouillante dans des bocaux propres préchauffés; remplir à ras bord et fermer sans attendre.

Suggestion: un large entonnoir facilite le remplissage.

