

Confiture de clémentine

- Une recette parfaite pour faire de la confiture de clémentine!



PRÉPARATION
5 MIN

CUISSON
45 MIN

TEMPS TOTAL
50 MIN

PORTIONS
3 X 250ML

Ingrédients :

- 3 lb (1.3 kg) de clémentines
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- Le jus de 2 citrons

Préparation :

1. Épluchez les clémentines et coupez chacune d'elles dans le centre afin de retirer les noyaux.
2. Mettre les clémentines dans votre mélangeur et mettre en purée.
3. Verser dans un grand chaudron avec le sucre et le jus de citron.
4. Porter le mélange à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter pendant 30 à 40 minutes en mélangeant fréquemment. Ne pas couvrir!
5. Utilisez une petite assiette froide pour tester la confiture. Déposez une goutte sur l'assiette et si la confiture fige, elle est prête. Sinon, continuer de faire bouillir.
6. Sceller dans des pots Masson stérilisés.
7. Se congèle aussi très bien.

“

On est en plein dans la saison des clémentines et je vous propose aujourd'hui une délicieuse confiture... Très bon sur les toasts et les croissants :) Ça fait trois conserves.

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)