

Confiture quetsches-cannelle-gingembre



1. Ébouillanter et égoutter les pots
2. Laver, dénoyauter et peser les quetsches, les mettre dans un plat de cuisson assez profond
3. Ajouter le sucre (1 kg de sucre pour 1 kg de fruits).
4. Cuire à feu vif jusqu'à ce que le mélange bouillonne puis baisser le feu et écumer au fur et à mesure jusqu'à la disparition complète de l'écume
5. Saupoudrer de cannelle (2 à 3 cuil. à café) et de gingembre en poudre (1 à 2 cuil. à café) pour 2,5 kg de fruits au départ
6. Tester la confiture avec une cuillère froide pour vérifier l'état de gélification. Prolonger la cuisson si la confiture est encore trop liquide
7. Remplir les pots entièrement avec la confiture encore bouillante. Fermer et retourner les pots pour la stérilisation.