

Confiture Sainte Catherine - Grand Marnier



1. Ébouillanter et égoutter les pots
2. Laver, dénoyauter et peser les Sainte Catherine, 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. Rajouter doucement 15 cl de Grand Marnier pour environ 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.