

Happening alimentaire 15 août 2013 Fruit vedette : Cerise de terre

Chef : Magalie Betts

CONFITURE DE CERISE DE TERRE

Ingrédients

- 12 tasses de cerise de terre sans leur enveloppe
- 7 tasses de sucre
- 1 tasse d'eau
- 3 citrons, jus et zeste

Mélanger tous les ingrédients dans une casserole et porter à ébullition à un feu moyen. Baisser à minimum et laisser mijoter en mélangeant de temps à autre.

Si vous avez un thermomètre, cuire la confiture jusqu'à 104°, sinon déposer une petite quantité de confiture dans une assiette au frigo et arrêter la cuisson quand la texture vous satisfait!

Délicieuse confiture, à déguster par exemple avec du yaourt nature et du granola maison !

Cette recette vous est proposée dans le cadre de la campagne Épluche ta ville, d'Équiterre.

Découvrez comment et pourquoi manger local en visitant : www.epluchetaville.org