



Confiture de cerises blanches framboisée

Pour 6 à 7 pots



1,500 kg de cerises blanches Napoléon

350 g de framboises

8 cl d'eau

1.3 kg de sucre cristallisé

2 sachets de Vitpris (ou 250 g de gelée de pommes)

Le jus d'un citron

Rincez les cerises à l'eau fraîche et séchez-les dans un linge. Equeutez-les et dénoyautez-les.

Mélangez-les dans une bassine à confiture avec le sucre, le Vitpris et le jus de citron (Si vous utilisez de la gelée de pommes à la place du Vitpris, ne la mettez pas maintenant). Laissez macérer une heure. Au bout d'une heure, portez à frémissement. Couvrez d'un linge propre et laissez au frais pendant une nuit (comme ma bassine ne rentre pas dans le frigo, je l'ai laissée sur les plaques, pas de risque).

Le lendemain, portez les framboises et l'eau à ébullition dans une casserole à couvert et laissez éclater les fruits à feu doux pendant 5 minutes. Recueillez le jus en filtrant la préparation dans un chinois fin doublé d'une étamine (ou d'un linge propre que vous jetterez ensuite, à moins que vous ne souhaitiez assortir vos tenues d'un joli mouchoir couleur framboise).

Versez la cuisson de cerises dans une passoire puis versez le jus recueilli dans la bassine à confiture. Ajoutez le jus de framboises et la gelée de pommes (si vous n'avez pas utilisé de Vitpris), portez à ébullition et maintenez-la pendant 5 minutes.

Ecumez soigneusement. Ajoutez alors les cerises. Portez de nouveau à ébullition et maintenez la cuisson à feu vif pendant 5 à 10 minutes en remuant délicatement.

Ecumez encore si nécessaire.

Vérifiez la consistance en versant une cuillerée de jus sur une petite assiette que vous aurez mise 5 minutes au congélateur. Si le jus se fige rapidement, la confiture est prête.

Mettez aussitôt la confiture en pots et couvrez.