



Confiture de cerise vanille



- 1,500 kg de cerises
- 2 gousses de vanille
- 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). Ouvrez les gousses de vanille en deux, grattez les graines et ajoutez-les, avec les gousses, aux cerises.

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).

Versez la cuisson de cerises dans une passoire puis versez le jus recueilli dans la bassine à confiture. Ajoutez 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.