

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## CONFITURE DE GROSEILLES



**Pour 2 à 3 pots**

**Préparation : 15 min**

**Cuisson : 30 min**

### **Ingrédients :**

- 1 kg de groseilles
- 700 g de sucre
- Pots stérilisés

### **Préparation :**

Avant de vous lancer et de laisser cette bonne odeur de confiture envahir votre cuisine, il est important de bien stériliser vos pots. Il est facile de le faire de façon très simple, mais tout aussi efficace. Placez vos pots et leurs couvercles dans une grande casserole puis mouillez-les entièrement d'eau, et portez le tout à ébullition pendant au moins une vingtaine de minutes. Sortez-les et disposez-les à l'envers sur un linge propre le temps qu'ils s'égouttent plutôt que de les essuyer manuellement.

*Maintenant, passons à la confiture :*

Lavez les groseilles, mettez-les dans une marmite de préférence à fond épais.

Mettez la marmite sur le feu et dès que les groseilles commencent à éclater et rendre leurs jus écrasez-les à l'aide d'une cuillère en bois puis retirez la marmite du feu.

Passez les groseilles dans un moulin à légumes pour enlever les pépins et garder juste le jus obtenu.

Pesez le jus, remettez-le dans la marmite, et ajoutez le sucre à raison de 700 grammes de sucre pour 1 kg de jus de groseilles (normalement c'est 800 g de sucre pour 1 kg de jus, ce que j'ai fait pour ma 1ère confiture que j'ai malheureusement trouvée trop sucrée à mon goût et pour une 2ème préparation j'ai réduit le poids du sucre et c'était vraiment meilleur).

Portez à ébullition, remuez pendant 30 min jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'écumes en surface.

Pour savoir à quel moment la consistance idéale de la confiture est atteinte, déposez une goutte de préparation sur une assiette froide que vous inclinez. Si la goutte se fige et ne coule pas, c'est que la confiture est prête.

Votre confiture est trop liquide ? Pas de problème, il vous suffit de la remettre à cuire 5 minutes environ, le temps qu'elle épaississe.

A l'aide d'une louche, remplissez vos pots à ras bord, la confiture ayant tendance à réduire en refroidissant. Fermez-les et retournez-les jusqu'à refroidissement complet. Le fait de retourner les pots limite le dégagement de vapeur et donc la condensation, ce qui offre par conséquent une meilleure protection contre les moisissures. Après avoir rempli les pots, retournez-les 5 minutes puis placez-les dans un évier rempli d'eau froide pendant 20 minutes. Ce refroidissement accéléré offre une meilleure prise de la confiture et fixe davantage la couleur des fruits.

[www.paprikas.fr](http://www.paprikas.fr)