


Confiture de griottes

La confiture aux griottes, un grand classique estival et inratable grâce au sucre gélifiant Fruttina.

environ 6 pots de 200 ml

 Débutant

 up to 40 Min.

**Ingrédients:****Matériel:**

1 faitout ou une marmite
1 écumoire

Ingrédients:

1000 gr. de griottes
1 paquet de Sucre gélifiant
Fruttina Extra 2:1 Dr.Oetker

- 1 Lavez les griottes, égouttez-les, dénoyautez-les, coupez-les en deux, pesez 1000g.
- 2 Placez les fruits dans une marmite ou un faitout et mélangez avec le sucre gélifiant. Portez le tout à ébullition sur feu vif. Maintenez l'ébullition env. 3 min. supplémentaires à gros bouillons en remuant constamment, puis retirez du feu. Retirez l'écume si nécessaire. Remplissez immédiatement les pots préalablement préparés à ras bords. Fermez puis retournez les pots et laissez reposer env. 5 min.

Conseils

- Vous pouvez utiliser des fruits congelés.
- Pour vérifier la prise en gelée, versez avec une cuillère un peu de confiture sur une assiette froide et laissez refroidir. La cuisson est terminée si la confiture se fige rapidement et se couvre d'une légère pellicule que l'on peut froncer du bout des doigts. Vous pouvez ensuite remplir vos pots.
- Pour une meilleure prise en gelée, vous pouvez rajouter le jus d'un citron à la préparation chaude. Refaites un 2ème test de prise en gelée.