



Confiture De Cerise

Vişne Reçeli



1 kg de cerise
5 tasses de sucre granulé
1 morceau de jus de citron

- # Nettoyez les cerises puis dénoyautez.
- # Remplissez la casserole en mettant les cerises et le sucre.
- # Fermez le couvercle puis laissez attendre 1 nuit.
- # Le lendemain, placez à moyenne température puis à basse température. Prenez la mousse avec une cuillère si elle apparait.
- # Rajoutez du jus de citron puis laissez bouillir encore 5-10 minutes puis retirez du four.
- # Laissez refroidir la confiture dans la casserole, mettez dans les bols, fermez serrement, conservez dans un endroit obscur et sec.

N-B: Il ne faut surtout pas projeter de l'eau pendant la cuisson, toute projection peut moisir la confiture.