



Confiture De Raisin

Üzüm Reçeli



1 kg de raisins noirs
2 tasses de sucre granulé
1 citron

- # Coupez les raisins du milieu, puis sortez les pépins. Placez dans une casserole.
- # Rajoutez du sucre, puis fermez la casserole. Laissez attendre pendant une nuit.
- # Le lendemain, placez à moyenne température. Faites cuire jusqu'au point de bouillir.
- # Baissez la température puis faites cuire jusqu'à que les raisins se détendent.
- # Rajoutez du jus de citron puis laissez bouillir encore 10 minutes.
- # Retirez du feu, quand la confiture refroidie complètement dans la casserole, remplissez dans un bac. Fermez le couvercle serrement.
- # Conservez dans un endroit à l'ombre et frais.

N-B; Vous pouvez préparer cette confiture avec les mêmes quantités avec plusieurs variétés de raisin.