



Marmelade De Canneberge

Kızılıcık Marmelatı



1 kg de canneberge
1 kg de sucre granulé
2 tasses d'eau
1 jus de citron

- # Rincez bien les canneberges, puis filtrez.
- # Mettez les canneberges dans la casserole, rajoutez 2 tasses d'eau.
- # Laissez cuire les canneberges à moyenne température jusqu'à que les noyaux sortent puis retirez du four.
- # Mettez les canneberges dans un filtre puis écrasez pour obtenir une purée. Écrasez de façon à laisser les noyaux dans le filtre.
- # Mettez la purée obtenue dans la casserole, rajoutez 1 kg de sucre et laissez cuire à moyenne température en mélangeant quelquefois.
- # Rajoutez du jus de citron, laissez cuire encore 5 minutes puis retirez du four.
- # Mettez dans les bols de façon tiède.

N-B: Les canneberges deviennent rapidement grasses, donc il faut être prudent lors de la cuisson.