

Confiture d'automne

Ingrédients :

- 1,200 kg de pommes, soit 1 kg net
- 800 g de sucre cristallisé
- 100 g de raisin sec
- 150 g de cerneaux de noix brisés
- le jus d'un petit citron
- 1 gousse de vanille
- 2g de cannelle moulue
- 50 g de rhum (5 cl)



Pelez les pommes, équeutez-les, coupez-les en deux, videz-les et détaillez-les en lamelles épaisses. Dans une bassine à confiture, mélangez les pommes, le sucre, le jus de citron et la gousse de vanille fendue dans la longueur.

Portez à ébullition en remuant délicatement.

Ajoutez les raisins secs préalablement macérés dans le rhum et la cannelle.

Portez à nouveau à ébullition et maintenez la cuisson à feu vif pendant cinq minutes environ en remuant toujours.

Retirez les gousses de vanille qui pourront décorer les facettes des pots.

Ajoutez les cerneaux de noix brisés.

Redonnez un bouillon.

Mettez aussitôt votre confiture en pot et couvrez.

Bonne dégustation !!

