

Confiture de cerises au gingembre

Ingrédients

4 bocaux de 35cl
1,5 kg de cerises
1 cm de gingembre
800 gr de sucre
1 citron jaune



Préparation

Lavez les cerises. Dénoyautez-les au dénoyauteur GEFU.

Dans un saladier, versez le gingembre râpé et le sucre. Laissez macérer 3h, puis versez dans une bassine à confiture. Ajoutez le jus d'un citron jaune.

Portez à ébullition et laissez cuire à petit feu +/- 20 min, en remuant régulièrement.

Quand la confiture est prise, versez-la encore chaude dans vos bocaux, fermez-les et retournez les bocaux. Laissez les refroidir quelques heures et dégustez !

Le conseil de Tati : Sortez une assiette du frigo et déposez une goutte de votre confiture dessus. Si la goutte se fige, votre confiture est prise.



Joseph
design.be *L'ustensile de
la semaine!*

Ultra rapide!
**Dénoyauteur à
cerises GEFU**

Parfait pour la
préparation de votre confiture :-)



chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
Du mercredi au samedi de 10h à 18h

Joseph
design.be

