

CONFITURE DE CERISES SANS PECTINE

Ingrédients :

- 2.75 lb / 1250 g de cerises dénoyautées (noyaux réservés) (*environ 8 tasses de cerises coupées en 2*)
- 3 1/8 tasses + 1 c. à soupe (640 g) et 1 1/3 tasse + 2 c. à thé (140 g) de sucre
- 1 lb (500 g) de cerises non dénoyautées (environ 2 tasses)
- ½ tasse (120 ml de jus de citron, fraîchement pressé (*j'ai utilisé du jus de citron reconstitué, ce qui préférable*))
- 1 gousse de vanille
- 1 rasade de brandy (*mis 3 c. à soupe/45 ml*)

Préparation :

1. Préparer la casserole dans laquelle les bocaux seront stérilisés et les stériliser pendant 15 à 20 minutes à l'eau bouillante. Préparer une petite casserole d'eau bouillante pour les couvercles. Mettre une petite assiette dans le congélateur.
2. Mettre les noyaux de cerises réservés entre deux linges sur le plancher (*ou un plan de travail*). À l'aide d'un marteau, bien frapper pour pouvoir récupérer les amandes des noyaux. Il s'agit de récupérer 1 ½ c. à soupe de ces noyaux et de les hacher grossièrement. Les déposer dans une boule à thé ou dans un coton à fromage attaché avec une ficelle.
3. Combiner, dans un grand bol, les cerises dénoyautées avec 640 g de sucre, bien mélanger et laisser de côté.
4. Dans une grande casserole ou cocotte, combiner les cerises non dénoyautées et les 140 g de sucre restant. Amener à ébullition à forte température. Abaisser la température légèrement et cuire pendant environ 20 minutes en écrasant les fruits à l'aide d'un pilon à pommes de terre. Au bout du compte, les cerises doivent être confites et le liquide doit être sirupeux. Si le jus s'évapore trop rapidement pendant cette première cuisson, il est possible d'ajouter de 30 à 60 ml d'eau.
(Avant de débiter la cuisson, j'ai écrasé les cerises afin qu'elle donne de leur jus; ceci afin d'éviter que cela ne brûle au fond. De plus, j'ai parti à feu doux pour donner le temps au sucre de fondre. J'ai monté le feu par la suite. Brasser souvent pour ne pas que cela prenne au fond.)
5. Verser les cerises et leur jus dans un tamis placé sur un bol et bien presser le tout pour obtenir le plus de jus possible. Verser le jus obtenu dans la casserole avec le reste des ingrédients (cerises dénoyautées, le jus de citron, la vanille et la boule de thé). Puis, verser un peu de brandy de façon à le goûter légèrement dans la préparation non cuite.
6. Amener la confiture à ébullition sur un feu élevé. Cuire en brassant souvent à l'aide d'une spatule en silicone. Après 25 minutes de cuisson, retirer la confiture du feu et vérifier si elle est prête (verser un peu de confiture sur une assiette froide, remettre au congélateur 2-3 minutes et incliner l'assiette/ *ou passer un doigt dans la soucoupe, si la confiture plisse, elle est prête/*). Si elle n'est pas prête, continuer la cuisson 4-5

minutes et revérifier. Lorsqu'elle est prête, ne pas brasser. Retirer la gousse de vanille et la boule à thé. Puis, écumer.

7. Verser la confiture dans les bocaux jusqu'à $\frac{1}{4}$ po (6,4 mm) de la tête des pots. Bien enlever les bulles d'air et essuyer les rebords des bocaux avec un petit linge imbibé de vinaigre. Placer les couvercles (Snap lids) et mettre les bagues en serrant jusqu'au point de résistance. Immerger les bocaux dans la casserole d'eau bouillante utilisée pour stériliser les bocaux plus tôt, en s'assurant qu'ils sont recouverts d'au moins 1 po (2,54 cm) d'eau, mettre le couvercle sur la casserole et les traiter 10 minutes.
8. Après 10 minutes, retirer le couvercle de la casserole et éteindre le feu. Laisser reposer 5 minutes dans l'eau, puis retirer les bocaux en ne les inclinant pas. Laisser reposer les bocaux 24 heures puis vérifier s'ils sont bien scellés. Si ce n'est pas le cas, il est possible de les traiter à nouveau.

Rendement : 4-5 pots de 250 ml (*6 pour moi*)

Source : Adaptation d'une recette de *The Blue Chair jam cookbook* par « Les aventures culinaires de Kiki »

<http://aventuresculinairesdekiki.blogspot.ca/2011/07/confiture-de-cerises-sans-pectine.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 11 juillet 2012

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2012/07/confiture-de-cerises-sans-pectine.html>