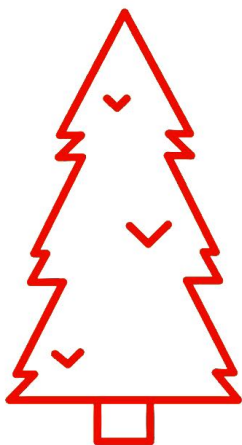


CONFITURE DE NOËL

Confiture de Coings

aux agrumes et

4 épices



Lorr35

CONFITURE de Noël

Confiture de coings aux agrumes et 4 Épices

- 2 kg de coings épluchés et râpés
- 2 kg de sucre à confiture
- le zeste d'une orange
- le jus de 2 oranges et 2 citrons

EN OPTION :

- une cuillère à soupe du mélange 4 épices
(cannelle gingembre girofle muscade)

Mélanger le tout dans un grand faitout et laisser reposer

Perso je laisse reposer une nuit au frigo

Puis faire cuire le temps indiqué sur votre paquet de sucre
(Ça peut varier un peu en fonction des marques)

Mettre en pot sitôt la cuisson terminée (bouillante) ...

Fermer le pot et le retourner de suite !

Laisser les pots retournés **24 h**... Puis stoker jusqu'à Noël !

Bon Noël 🤪😂😂😂🥰