Confiture de cerises

3 kilos de cerises non traitées si possible*
2 kilos de sucre blond bio si possible*
4 bâtons de vanille

Commencer donc par dénoyauter les cerises lavées et séchées au soleil. Les déposer dans la bassine à confiture qui va servir à les faire cuire.
Couper les bâtons de vanille en quatre, les ajouter aux cerises.
Recouvrir avec le sucre, mélanger et couvrir.
Laisser macérer 12 heures.

12 heures après, allumer le feu sous la bassine assez fort jusqu'à l'ébullition. Remuer assez souvent.
Quand l'ébullition est bien installée, que les bulles sont bien grosses, baisser le feu - il doit être moyen, pas trop bas - et laisser cuire 15 minutes.
Éteindre le feu, couvrir avec un torchon et laisser ainsi 24 heures.

Au bout de 24 heures votre confiture est théoriquement très liquide.
Remettre le feu sous la bassine comme la veille et refaire cuire 15 minutes.
Recouvrir et laisser jusqu'au lendemain.

Le troisième jour enfin, vous aurez une idée de comment se présente votre confiture.
Soit vous la jugez à la bonne consistance - ce qui serait étonnant avec la confiture de cerises - faites chauffer jusqu'à ébullition et mettre en pots.
Soit elle est trop liquide, ce qui est plus probable et là, deux solutions
=> saupoudrer avec 3cc rases d'agar agar, laisser cuire 2 minutes et mettre en pots.
=> ***ou*** retirer les cerises et faire réduire le sirop jusqu'à la bonne consistance. Remettre les cerises dans le sirop, laisser cuire 2 minutes et mettre en pots. *Cette dernière méthode a l'inconvénient de diminuer la quantité de sirop.*

La mise en pots
Il y a plusieurs méthodes. Pour ma part, je lave soigneusement les pots et les rince à l'eau très chaude. Ensuite je les mets dans le four préchauffé à 130° pendant 20 minutes avec les couvercles.
Je remplis les pots chauds avec la confiture bouillante, je ferme avec les couvercles et je retourne les pots.
Je laisse refroidir complètement avant de les retourner et je les range dans un endroit peu éclairé.
Cette méthode n'engage que moi. Je la pratique depuis des dizaines d'années sans problème. Elle n'est pas valable pour d'autres conserves autres que les confitures.

http://gourmandinome2.canalblog.com

Nadine