

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

MARMELADE DE CLEMENTINES

Pour environ 13 pots :

45 clémentines - 2 kgs de sucre cristal - 2 c à thé de pectine jaune (facultatif) -

Laver sous l'eau froid en les brossant les clémentines. Les mettre dans une grande casserole, les recouvrir d'eau froide. Porter à ébullition puis cuire à feu moyen pendant 30 minutes. Les égoutter et laisser refroidir.

Couper en morceaux les clémentines en retirant les pépins (surtout ne pas ôter la peau). Les verser avec leur jus et le sucre dans une bassine à confiture ou une grande casserole. Amener à ébullition puis cuire 30 minutes, éventuellement 1/4 d'heure avant la fin ajouter la pectine. Mixer avec le mixeur plongeant sans trop insister. Verser dans les pots ébouillantés. Fermer avec les couvercles. Les laisser tiédir pots retournés. Puis les laisser refroidir complètement en position normale.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr