

Confiture groseille et cerise

C'est la bonne saison pour réaliser vos confitures avec des fruits gorgés de soleil. Profitons-en pour faire une bonne Confiture groseille et cerise.

Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez [ici](#).



Confiture groseille et cerise à la verveine

Ingrédients

- 650 g de groseilles
- 650 g de cerises dénoyautées
- 30 g de feuilles de verveine (si vous n'avez pas de verveine remplacez-la par de la menthe)
- 550 g de sucre
- le jus d'un citron jaune

- 4 g d'agar agar

Préparation

- Faites chauffer les 650 de groseilles et les 30 g de feuilles de verveine dans une casserole à feu moyen pendant 8mn. Filtrez la préparation au travers d'un tamis ou passoire fine en appuyant bien à l'aide d'une cuillère pour récupérer tout le jus.



Mixez et filtrez le jus obtenu

- Reversez le jus dans une casserole et ajoutez les 650 g de cerises dénoyautées, les 550 g de de sucre et le jus du citron. Portez à ébullition et cuire à feu vif 20 mn en remuant très souvent. Ajoutez 4 g d'agar agar et continuez la cuisson pendant 2 mn. Versez dans vos pots à confiture (bien propres et stérilisés!). Laisser refroidir et régalez vous...Gardez vos pots de confitures au frais.



confiture groseille cerise