

Four vapeur, four combiné vapeur
Temps de préparation : 15min
Temps de cuisson : 30min

Confiture de cerises

Pour 3 pots



Panier de courses

1kg de cerises (ou fruits de saison de votre choix)
500g de sucre gélifiant
1 gousse de vanille
1 jus de citron

Matériel

Un plat vapeur non perforé
3 pots en verre à fermeture hermétique
Planche à découper, couteau

Déroulé de la recette

Stériliser les bocaux : placer les bocaux ouverture vers le bas dans un plat vapeur perforé et glisser au four vapeur. Sélectionner le programme : fonctions utiles, Stériliser bocaux.

Laver et couper les cerises en deux. Ôter les noyaux.

Déposer les fruits coupés dans le plat vapeur.

Presser le jus de citron.

Gratter la gousse de vanille.

Verser le sucre, le citron et la vanille sur les fruits et mélanger doucement.

Cuisson au four vapeur :

Placer au four vapeur à 100°C pendant 30 minutes.

Cuisson au four combiné vapeur :

Placer en fonction combinée à 140°C et 30% d'humidité pendant 35 minutes.

A la sortie du four mixer le tout directement dans le plat.

Verser la préparation dans les bocaux et laisser refroidir. Vous pouvez ensuite placer les bocaux au réfrigérateur pour les conserver.

Conseils de Chef :

Vous pouvez varier cette recette avec les fruits de votre choix ! Vous pouvez également agrémenter la recette d'épices comme la cardamome ou la badiane par exemple.