

Confiture de Galeuse d'Eysine



Temps de préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 1h

Ingrédients pour * personnes :

1 kg de Galeuse d'Eysine

500 gr de pommes

1/2 citron

375 gr de sucre de canne roux

750 gr de sucre de canne blanc

Préparation:

Epluchez, lavez, épépinez et coupez votre Galeuse d'Eysine.

Faites de même avec les pommes et coupez-les en quartiers.

Mettez vos morceaux de fruits dans une bassine en cuivre et ajoutez les sucres, le jus de citron et un peu d'eau (l'équivalent d'un demi verre au total).

Mélangez et faites macérer jusqu'à ce que le sucre soit entièrement fondu.

Faites cuire les fruits 30 mn après ébullition à feu vif.

Avant la fin de la cuisson, récupérez la moitié des fruits et mixez-les.

Incorporez la purée ainsi obtenue dans la bassine et laissez cuire 5 mn jusqu'à obtention d'un mélange homogène avec des fruits entiers.

Battez énergiquement et mettez en bocaux.

Fermez hermétiquement et renversez vos pots sur leurs couvercles jusqu'à parfait refroidissement.

Astuce: Vous pouvez remplacer la Galeuse d'Eysine par de la Musquée de Provence.