

CONFITURE de CYNORRHODON



1 kg de cynorrhodon



250 g de sucre



1 citron

Laver les cynorrhodons à grande eau.

*Enlever queue résiduelle et picot avec un petit couteau.
Laisser les graines de l'intérieur : Il est inutile d'ouvrir les fruits.*

*Plonger les fruits nettoyés pendant 10 minutes dans l'eau bouillante.
Egoutter les fruits et réserver l'eau.*



*Ecraser les fruits cuits dans une passoire ou passer à la moulinette à légumes.
Un rapide passage au mixer peut aider.*

*Ajouter un peu d'eau très chaude réservée pour faciliter l'opération.
On doit obtenir une pâte un peu âpre de la texture d'une crème de marron.*



*Peser la mélasse obtenue et ajouter la moitié du poids en sucre.
Ajouter le jus d'un citron.
Faire cuire pendant 20 minutes en remuant.
Mettre en pots.*

