

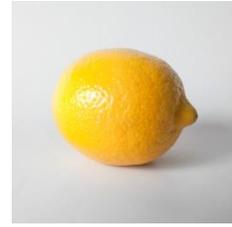
CONFITURE de CYNORRHODON



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.

