

Confiture cerises et citron

Bonjour à toutes et tous

Il n'est pas rare dans le Gers de croiser des cerisiers sur les bords de route. J'ai l'impression que ces arbres ont longtemps été utilisés par les anciens pour baliser les parcelles de terrain proches des fermes. Ces cerisiers sont souvent bien chargés et il n'est pas rare que l'on partage les récoltes entre "*voisins de coteaux*". C'est arrivé l'année dernière où un voisin en a gentiment apporté un plein panier "*pour les plus-si-petits gourmands*". Il y en avait beaucoup... voire même beaucoup trop pour nous 4. J'ai donc réfléchi à un moyen de conserver ces délicieuses [cerises](#), avant d'opter pour la préparation la plus gourmande qui soit : **la confiture**.

Si les cerises sont excellentes cuites, elles sont souvent très (trop sucrées), donc j'ai opté pour parfumer au citron et profiter de sa touche d'acidité. En étant franche, cette confiture cerises citron a fait un tabac, et l'on s'est régalé tout l'année dernière avec les quelques pots. Cette année donc, je me suis empressée de passer commande à ma productrice favorite pour faire un large et savoureux stock.

La session confiture étant ce week-end, je me suis dit que vous seriez peut être aussi preneur de l'idée. C'est mieux de se régaler à plusieurs. La voici donc ! Bonne journée !

- CONFITURE CERISES & CITRON -



Recette : Confiture cerises et citron

Saison de la recette : Juin

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

Ingrédients

Pour 4 à 6 pots :

- 2 kg de cerises (idéalement noires)
- 1 citron (zestes et jus)
- 750g de sucre

Réalisation

- Lavez et dénoyotez les cerises. Prélevez zestes et jus de citron et gardez à part. Placez les cerises dans un grand faitout avec le sucre, jus de citron. Laissez mariner pendant au moins une heure.
- A l'issue de ce temps, portez à feu vif afin de faire fondre le sucre. Si jamais les cerises n'ont pas rendu beaucoup d'eau, ajoutez 1/2 verre d'eau pour démarrer la cuisson.

- Faites cuire au moins 1/2 heure à feu moyen. Mixez légèrement pour une confiture avec morceaux, plus vivement si vous préférez une confiture lisse.
 - Laissez sur feu doux jusqu'à ce que la confiture prenne. (Test de l'assiette : versez un peu de confiture, laissez refroidir. Si la confiture ne coule plus, c'est ok).
 - Lavez et ébouillantez vos pots à confitures (pot et couvercles). Versez la confiture encore chaude dedans, fermez le pot et retournez-le. Laissez refroidir.
-

Astuces :

- (Outre les tartines) N'hésitez pas à l'utiliser pour garnir des gâteaux basques, [tartes à la confiture \(exemple\)](#). La confiture de cerise est particulièrement appropriée.
- *Conservation* : Au moins un an à l'abri de la lumière et de l'humidité.

