

CONFITURE DE VIN

Cette confiture se fait avec du vin rouge blanc ou rosé dont je suis le créateur

Difficulté : Facile Coût : Budget moyen

Ingrédients

1/2 c à café de muscade poudre
1/2 c café de canelle poudre
2 clous de girofle
5 sachets de Vitpris
5 l de vin
5 kgs de sucre semoule
pour 24 pots 340 g type 'bonne maman'

Préparation

ÉTAPE 1 :

- mettre le vin dans une bassine à confiture avec les épices
- bien remuer pour répartir les épices avec un fouet
- porter à ébullition sur feu vif
- quand le vin se met à bouillir, flamber en continuant de remuer de manière à bruler l'alcool
- réduire le feu
- mélanger le gélifiant avec un peu de sucre, ajouter au vin en remuant au fouet afin d'éviter les grumeaux
- reportez à ébullition et maintenir 2 minutes
- réduire le feu
- ajouter le sucre, bien remuer pour dissoudre le sucre
- renvoyer l'ébullition
- maintenir l'ébullition 15 minutes
- vérifier la consistance de la confiture, si elle est prise arrêter le feu
- mettre en pot de verre à couvercle métal, retourner le pot pour faire le vide d'air 1 mn et remettre droit laisser refroidir

ÉTAPE 2 :

- avec le vin blanc sec même principe
sauf changement des épices
- 10 cl de fleur d'oranger
 - 10 cl de vanille liquide
 - 10 baies de genévrier (à enlever avant de mettre en pot)
 - procéder de la même manière pour la cuisson que pour le vin rouge

ÉTAPE 3 :

- pour le vin rose, pas d'épices, on laisse le goût fruité du vin tel quel
- procédé pour la cuisson de la même manière que pour le vin rouge ou blanc.

Conseils

Bien suivre chaque étape de préparation