

Recette de confiture de cynorrhodon (baie de l'églantier)

Ingrédients

1 kg de cynorrhodon

100g de sucre

Du jus de citron

Préparation

1. Equeuter les cynorrhodons et les laver à l'eau claire
2. Les faire cuire dans 1 litre d'eau pendant 30 minutes
3. Laisser égoutter les baies cuites et les écraser avec un presse-purée pour obtenir une pâte homogène
4. Rajouter le jus de citron et le sucre à la pâte obtenue et remettre à feu doux pendant 10 min
5. Servir la confiture dans un bocal et laisser refroidir avant utilisation.

C'est prêt à déguster ! Bonne dégustation