

## Préparation

---

## Confiture de Noël



### Profil nutritionnel par 100 g:

467 kcal

lip 5 g

glu 103 g

pro 2 g



env. 35min



4 personnes

---

2 dl de **jus d'orange**

---

300 g de **sucre**

---

250 g de **pommes**, en petits dés

---

1 CC d' **anis**

---

1 **bâton de cannelle**

porter à ébullition dans une casserole en remuant, baisser le feu, cuire à gros bouillons env. 10 min en remuant constamment

---

100 g de **dattes**, dénoyautées, en petits dés

---

25 g de **noix**, grossièrement hachées

ajouter, cuire encore env. 5 min en remuant. Enlever le bâton de cannelle. Ecumer éventuellement. Test de gélification, voir cidessous. Verser la confiture bouillante dans des bocaux propres préchauffés; remplir à ras bord et fermer sans attendre. Poser les bocaux à couvercle fileté un instant à l'envers, laisser refroidir sur une surface isolante

---

Pour 2 bocaux d'env. 2 dl

### Conservation:

au frais et à l'obscurité, env. 12 mois. Une fois le bocal ouvert, le conserver au réfrigérateur, consommer rapidement la confiture.

### Test de gélification de la confiture:

verser un peu de confiture bouillante sur une assiette, laisser refroidir. Si elle ne coule plus et qu'une fine peau se forme rapidement, la bonne consistance est atteinte. Autrement, continuer la cuisson un instant et tester à nouveau. Verser la confiture bouillante dans des bocaux propres préchauffés; remplir à ras bord et fermer sans attendre. Suggestion: un large entonnoir facilite le remplissage.

---