

# Confiture de quetsches [20 % de sucre ajouté]



“ Cette année, à notre AMAP fruits (AMAP’Cerises de Westhoffen), nous avons reçu beaucoup de mirabelles, de prunes et de quetsches. 10 kg de quetsches ces deux dernières semaines. Sans compter celles données par des copains... J’en ai congelées, fait des tartes, des crumbles... et hop’là avec les plus mûres, une ‘tite confiture allégée en sucre ! ”

## Les Ingrédients :

- 5 kg de [quetsches](#)
- 1 kg de sucre (ici de canne blond)
- Cannelle (facultatif)

## Les Étapes :

Immergez les fruits dans l’eau. A l’aide d’un couteau, coupez les [quetsches](#) en trois ou quatre, en prenant soin de retirer le noyau et les parties abîmées. Déposez les fruits dénoyautés dans une grande casserole. Pesez.

Ajoutez le sucre à raison de 200 g pour chaque kg de [quetsches](#). Couvrez et laissez reposer le temps que les [quetsches](#) rendent leur eau de végétation.

Retirez le couvercle de la casserole. Amenez lentement à ébullition. Réduisez le feu et laissez cuire environ 1 heure ou le temps que les [quetsches](#) se ramollissent.

Retirez les [quetsches](#). Égouttez-les de manière à récupérer le jus des fruits. Concentrez le jus de la moitié voire des deux tiers. Déposez les quetsches dans le sirop puis laissez frémir 30 minutes avant de les transvaser dans des [bocaux stériles](#).

## Et Que Dire De Plus ?

→ Crumble aux quetsches : [L’histoire d’une quetsche qui se prenait pour une datte !](#)

→ Toutes les recettes de [compotes, confitures et gelées...](#)

→ [Ma méthode de stérilisation et mise en bocaux](#) : Déposez les bocaux au four que vous chaufferez à 105-110°C. Lorsque cette température est atteinte, comptez 1 heure de stérilisation. Pour ce qui est des couvercles à vis, déposez-les dans une casserole remplie d’eau. Comptez au moins 20 minutes de stérilisation dans une eau frémissante et ce à partir du point d’ébullition. Avec une louche stérile, versez la confiture bouillante dans les bocaux stérilisés à 110°C et tout juste sortis du four.

→ [Comment réussir sa confiture de fraises allégée en sucres ajoutés?](#)

