



Confiture de Cornus Capitata

1. Prendre des fruits bien mûrs. Les mettre dans une bassine avec un peu d'eau pour qu'ils soient à peine recouverts. Faire crever les fruits et laisser bouillir pendant 20 à 30 minutes.
2. Egoutter sur un tamis pour recueillir le jus. Les pépins sont retenus.
 - *Si l'on veut faire de la gelée, ne garder que le jus translucide.*
 - *Pour la confiture, presser les fruits pour récupérer la pulpe.*
3. Peser le jus obtenu. Ajouter le même poids de sucre. Arroser de jus de citron pour diminuer l'amertume du fruit.
4. Faire cuire à feu vif jusqu'à ce que le sucre forme à la surface des petites perles rondes. Retirer du feu. Ecumer et mettre en pots.

Pépinière LEPAGE 'bord de mer'

