

CONFITURE DE BETTERAVE AU CARVI

Pour 1 pot de confiture

Préparation : 5 min

Cuisson : 25 min environ



350 g de betteraves cuites

200 g de sucre

3 cuillères à soupe de jus de citron

7 cl de jus d'orange

1 cuillère à café bombée de graines de carvi

- 1 Mettre le sucre, le jus de citron et les jus d'orange dans une casserole à fond épais. Faire chauffer et porter la préparation à 121°C (l'usage d'une thermosonde est indispensable).
- 2 Couper les betteraves en petits morceaux.
- 3 Lorsque le sucre a atteint la bonne température, ajouter les morceaux de betteraves et le carvi. Mélanger soigneusement et laisser cuire à feu vif pendant 20 min. Ecumer si besoin et remuer régulièrement.
- 4 Mixer la confiture à l'aide d'un mixeur plongeur, plus ou moins selon la consistance souhaitée.
- 5 Verser la confiture dans un pot préalablement ébouillanté et soigneusement séché. Visser le couvercle et retourner le pot.
- 6 Laisser refroidir dans cette position pendant 24 h.
- 7 Stocker dans un endroit frais à l'abri de la lumière.