

# Confiture de canneberges aux épices

Cette recette a été créée par Emerie Brine, chef de cuisine de Bernardin.

*Agrémentée d'un soupçon de cannelle et de clous de girofle, cette confiture est le moyen idéal de réchauffer vos journées d'automne et vos vacances ensoleillées.*

- 4 tasses (1 litre) de canneberges fraîches**
- 1 ½ tasse (375 ml) d'eau**
- ½ c. à thé (2,5 ml) de clous de girofle moulus**
- ½ c. à thé (2,5 ml) de cannelle**
- 2 tasses (500 ml) de sucre**
- Le zeste et le jus de 1 orange**
- ¼ tasse (60 ml) de Grand Marnier (facultatif)**

- ◆ Placer 5 bocaux Mason propres de 250 ml sur le support d'une marmite à conserve; les couvrir d'eau et porter à une douce ébullition (82°C/180°F). Mettre les bagues de côté. Faire tremper les disques de scellage SNAP LID dans de l'eau chaude non bouillante (82°C/180°F). Garder les bocaux et les couvercles au chaud jusqu'à leur utilisation.
- ◆ Mettre tous les ingrédients dans une casserole de taille moyenne à feu moyen.
- ◆ Cuire jusqu'à ce que les canneberges commencent à éclater, soit environ 10 minutes.
- ◆ À l'aide d'une louche, verser rapidement la confiture dans les bocaux chauds, en laissant un espace libre de 0,5 cm (¼ pouce) sur le dessus. À l'aide d'un ustensile non métallique, retirer les bulles d'air et ajouter de la confiture au besoin pour ajuster l'espace libre sur le dessus. Essuyer le rebord des bocaux pour enlever tout résidu de confiture. Centrer les disques de scellage chauds sur le rebord propre des bocaux. Visser les bagues jusqu'à ce qu'une résistance se fasse sentir, puis continuer à serrer du bout des doigts. Remettre les bocaux remplis sur la grille dans la marmite. Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il ne reste plus de confiture.
- ◆ Lorsque la marmite est pleine, recouvrir tous les bocaux d'au moins de 2,5 cm (1 pouce) d'eau. Couvrir la marmite et faire bouillir l'eau à gros bouillons avant de commencer à compter le temps de traitement. À une altitude maximale de 305 m (1 000 pieds), *faire bouillir les bocaux remplis pendant 10 minutes\**.
- ◆ Lorsque le temps de traitement est terminé, retirer le couvercle de la marmite, attendre 5 minutes, puis retirer les bocaux, sans les pencher, et les placer debout sur une surface de travail protégée. Laisser refroidir les bocaux debout, sans les déplacer, pendant 24 heures. NE PAS RESSERRER les bagues.
- ◆ Une fois les bocaux refroidis, vérifier les disques de scellage. *Les disques de scellage doivent être recourbés vers l'intérieur et ne doivent pas bouger lorsqu'on appuie dessus.* Retirer les bagues; essuyer et assécher les bagues et les bocaux. Entreposer les bagues séparément ou les replacer sur les bocaux, au choix. Étiqueter les bocaux et les entreposer dans un endroit sombre et frais. Pour une meilleure qualité, les conserves maison doivent être consommées dans un délai d'un an.

◆  
Donne 5 bocaux de 250 ml

MARMITE À L'EAU BOUILLANTE – AJUSTEMENTS D'ALTITUDE			
	ALTITUDE		
* À une altitude de plus de 305 m (1 000 pi), augmenter la durée de traitement tel qu'il est indiqué dans le tableau.	PIEDS	MÈTRES	AUGMENTER la durée du traitement
	1 001 - 3 000	306 - 915	5 minutes
	3 001 - 6 000	916 - 1 830	10 minutes
	6 001 - 8 000	1 831 - 2 440	15 minutes
	8 001 - 10 000	2 441 - 3 050	20 minutes