

g Pause de Noël

JUS D'ORANGE - 2 dl.

SUCRE - 300 g.

POMMES EN PETITS DÉs- 250 g.

ANIS - 1 c.c.

CANNELLE - 1 bâton

Porter le jus d'orange, le sucre, les morceaux de pommes, l'anis et le bâton de cannelle à ébullition dans une casserole en remuant, baisser le feu, cuire à gros bouillons env. 10 min en remuant constamment.

DATTES (en petit dés) - 100 g.
NOIX (grossièrement hachée)- 25 g.

Ajouter les dattes et les noix, cuire encore env. 5 min en remuant. Enlever le bâton de cannelle. Ecumer éventuellement.

Verser la confiture bouillante dans des bocaux propre et 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.

