

## Ingrédients pour 2 petits pots

Ingrédient	Quantité
Nèfles	750 g
eau	1 litre
sucre	250 grammes
Vanille	1 gousse

## Préparation

1. Trier les nèfles en jetant les fruits noirs car s'ils ont pris cette couleur, c'est qu'ils sont pourris à l'intérieur. Les laver délicatement et les mettre dans une casserole avec 1 l d'eau et la gousse de vanille grattée. Couvrir et faire cuire environ 20 minutes jusqu'à ce que les fruits soient cuits et éclatent.  

---

---
2. Transférer les fruits par petites quantités dans un presse-purée et s'armer de courage pour récupérer un maximum de chair (les fruits possèdent 5 gros noyaux qui ont tendance à bloquer le mécanisme de l'ustensile). Ajouter l'eau de cuisson pour plus de facilité.  

---

---
3. On récupère environ 700 g de chair (pulpe + eau de cuisson). Ajouter alors le sucre et remettre dans la casserole pour faire cuire à feu doux en remuant très régulièrement. Attention car la crème fait de grosses bulles brûlantes et à tendance à accrocher au fond de la casserole. Cuire 10 à 15 minutes et mettre en pot stérilisé.  

---

---