

Caty

# Confiture aux bleuets et à l'orange

PORTIONS

**1 litre (4 tasses)**

Les confitures n'ont pas leur pareil pour raviver les souvenirs d'enfance. Et elles sont plus faciles à faire qu'on ne le croit. Ainsi, concoctée en 15 minutes à peine, cette recette sans cuisson est idéale pour les becs sucrés en manque de temps. Testez-la aussi avec d'autres fruits des champs.

## Ingrédients

1 orange

500 ml (2 tasses) de bleuets écrasés ou 1 litre (4 tasses) de bleuets frais ou surgelés

375 ml (1 1/2 tasse) de sucre

1 sachet de pectine liquide pour confiture de 85 ml (de type Certo)

15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

---

---

## Préparation

- Prélever le zeste et les suprêmes de l'orange. Couper les suprêmes en petits dés.
- Mélanger les dés d'orange avec les bleuets écrasés et le sucre. Laisser reposer environ 15 minutes, jusqu'à ce que le sucre soit dissout.
- Verser la pectine et le jus de citron sur les fruits en remuant à l'aide d'une cuillère de bois. Remuer sans arrêt pendant 3 minutes. Laisser reposer 5 minutes.
- Transvider la préparation dans 3 bocaux hermétiques d'une capacité de 250 ml (1 tasse). Remplir les bocaux jusqu'à 1 cm (1/2 po) du rebord. Au besoin, nettoyer le rebord à l'aide d'un chiffon humide afin que les contenants soient bien scellés. Visser les couvercles. Laisser reposer à température ambiante pendant 24 heures puis congeler. Se conserve six mois au congélateur (ou trois semaines au réfrigérateur).