

Caty

Confiture de bleuets

PORTIONS

5 bocaux de 250 ml (1 tasse) chacun

TEMPS DE PRÉPARATION

20 minutes

TREMPAGE

10 minutes de stérilisation

TEMPS DE CUISSON

15 minutes

Information nutritionnelle

Par portion de 30 ml (2 c. à soupe): calories 97; protéines 0 g; M.G. 0 g; glucides 24 g; fibres 1 g; fer 0 mg; calcium 4 mg; sodium 2 mg



Rien de tel qu'une bonne confiture maison pour honorer la cueillette annuelle de bleuets!

Ingrédients

- 2 litres (8 tasses) de bleuets
- 1 litre (4 tasses) de sucre
- 125 ml (1/2 tasse) d' eau
- 60 ml (1/4 de tasse) de jus de citron

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Préparation

- 1 Dans une casserole en acier inoxydable, écraser légèrement les bleuets à l'aide d'une fourchette.
- 2 Ajouter le sucre, l'eau et le jus de citron. Remuer. Porter à ébullition, puis laisser mijoter à feu doux-moyen 15 minutes.
- 3 Préparer cinq bocaux de 250 ml (1 tasse) chacun.
- 4 Répartir la confiture chaude dans les bocaux chauds et propres, en laissant un espace libre de 0,5 cm (1/4 de po) entre la confiture et l'ouverture du pot.
- 5 Plonger un ustensile non métallique dans les bocaux et le remuer afin d'éliminer toute bulle d'air. Au besoin, ajouter de la confiture.
- 6 Stériliser 10 minutes dans une casserole.