

Share

 Share on Facebook

Next



SHUTTERSTOCK

Ingrédients

- 1 kg de framboises (2lb)
- 1 kg de sucre granulé (5 tasses)
- Le jus de 1 citron

Portions: Unités: ▼

Type de repas

Condiments

Préparation

1. Mélanger les framboises et le sucre dans une marmite. Couvrir d'un linge et laisser reposer toute la nuit.

2. Le lendemain, ajouter le jus de citron et porter lentement à ébullition en remuant fréquemment jusqu'à dissolution du sucre.

3. Laisser bouillir rapidement de 20 à 25 minutes ou jusqu'au point de gélification. Remuer constamment en fin de cuisson pour empêcher la confiture de coller. (Facultatif: passer la moitié de la confiture au tamis pour enlever les petites graines, puis ramener à ébullition 5 minutes).

4. Retirer du feu et laisser prendre quelques minutes. Remplir les bocaux chauds à la louche; fermer.

Vous aimerez aussi



Confiture de bleuets



Confiture congelée aux petits fruits



Salade de lentilles et de légumes au citron



Aumônières de saumon aux épinards



Marmelade de rhubarbe



Gelée à la rhubarbe

