



# framboise

CONFITURE DE FRAMBOISES



Prendre 1 kg de fraises ou de framboises, rajouter 600g de sucre cristallisé, bien mélanger et laisser reposer 1 heure.

Mettre à cuire à feu doux pendant 1h15 à 1h30 en ayant pris soin de rajouter 10cl de jus de pommes.

Remuer de temps en temps.

A ébullition, rajouter un petit morceau de beurre pour retirer la mousse.

Mouliner avec un presse purée, puis retirer une partie des pépins.

Mettre la confiture encore chaude dans les bocaux et mettre ces derniers à l'envers.

Finir de lécher les cuillères.

Attendre avec impatience le prochain petit déjeuner pour savourer.

