

CONFITURE FRAMBOISE



Temps de préparation: 15mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 1kg Framboises fraîche
- 500g Sucre à confiture 2:1

Préparation:

- Mettre 1kg de framboises, 500g sucre à confiture dans le bol, puis mixer 15 sec/vitesse 6, en vous aidant de la spatule.
- Cuire 30 min/100°C/sens inverse/vitesse 2. Pendant ce temps, ébouillanter les bocaux (330 g) et leur couvercle dans une grande casserole ou un faitout d'eau pendant 10 minutes environ, puis les essuyer avec un torchon propre.
- Répartir dans les bocaux préparés, les fermer et les retourner pour faire le vide d'air. Laisser reposer pendant 5 minutes avant de les remettre à l'endroit, puis laisser refroidir. Servir ou conserver dans un endroit sec et frais.