

Confiture de myrtilles



Confiseries **Facile**

Préparation : 10 mn

Repos : 8 h

Cuisson : 15 mn

Délicieuses petites baies de couleur bleu-violacé à la saveur douce et légèrement sucrée... les myrtilles sont à l'honneur aujourd'hui !

Ingrédients

- 1 kg de myrtilles
- le jus d'un citron
- 800 g de sucre

Préparation

- 1 La veille : Vous avez lavé et égoutté les fruits. Vous les mettez dans votre bassine à confiture avec le sucre et le jus de citron. Vous remuez et vous portez la préparation à frémissement. Éteignez le feu, mettez le couvercle sur votre bassine et vous la laissez reposer jusqu'au lendemain matin.
- 2 Lavez les pots de confiture. Stérilisez-les et laissez-les sécher.
- 3 Le lendemain: Portez votre préparation à ébullition tout en remuant constamment. Maintenez la cuisson sur feu vif pendant 10 à 15 minutes. Vérifiez la nappe.
- 4 Vous versez alors la confiture dans les pots. Vous les fermez aussitôt et vous les laissez refroidir.
- 5 Vous collez une belle étiquette... Vous pouvez aussi habiller vos pots d'un joli tissu et d'un beau ruban... Il n'y a plus qu'à ranger vos pots jusqu'à la prochaine dégustation de crêpes ! Bonne dégustation !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

