

Confiture de myrtilles à la fève tonka

Pour 1 pot

350g de myrtilles

250g de sucre

2 cuil à soupe de jus de citron

2 fèves tonka

La veille écrasez les fèves tonka assez finement puis mélangez-les avec les myrtilles et le sucre, couvrez avec un film alimentaire et laissez macérer pendant une nuit.

Le lendemain, versez tout dans une casserole en ajoutant un filet de jus de citron et laissez cuire à feu moyen pendant environ 25 minutes en remuant de temps en temps. Quand la confiture se fige au contact d'une surface froide ou que la température atteint 105°C, c'est prêt.

Versez la confiture encore brûlante dans un pot propre et sec, fermez et retournez-le pour stériliser l'intérieur des pots grâce à la chaleur de la confiture.