

Confiture de myrtille à la lavande

Pour 1 pot (420g)

350g de myrtilles

250g de sucre

Le jus d'1/2 citron

2 cuil à soupe rases de fleur de lavande séchées

Dans un saladier, mélangez les myrtilles et le sucre, ajoutez les fleurs de lavande séchées, mélangez, couvrez avec un film alimentaire et laissez macérer pendant une nuit.

Le lendemain, versez le tout dans une casserole en ajoutant le 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.

Mixez la confiture pour réduire les peaux et versez-la encore brulante dans un pot propre et sec, fermez-le et retournez-le pour stériliser l'intérieur grâce à la chaleur de la confiture.