

Confiture de myrtille au piment d'Espelette

Pour 1 pot (420g)

350g de myrtilles

250g de sucre

Le jus d'1/2 citron

2 cuillères à café de poudre de piment d'Espelette

Versez le sucre et les myrtilles dans une casserole, ajoutez 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, incorporez la poudre de piment d'Espelette, mixez la confiture... ou pas et versez-la immédiatement dans un pot propre et sec, fermez-le et retournez-le pour stériliser l'intérieur grâce à la chaleur de la confiture.