

Confiture de framboises et myrtilles

Pour 450g de confiture

200g de framboises

230g de myrtilles

Le jus d'1/2 citron

250g de sucre

Dans une casserole, mélangez les fruits et le sucre, ajoutez le jus de citron et faites cuire à feu moyen tout en remuant pendant environ 25 minutes.

Vérifiez la cuisson en déposant une goutte de confiture sur une surface froide, si elle se fige c'est bon sinon continuez la cuisson.

Versez la confiture dans des pots propres et secs, fermez-les et retournez-les, la chaleur dégagée par la confiture va stériliser l'intérieur des pots.