

Confiture de framboise et poivron au piment d'Espelette

Pour 450g de confiture

200g de framboises

1 poivron (150g de chair)

230g de sucre

1 cuil à café bombée de poudre de piment d'Espelette

Lavez le poivron et les framboises. Coupez le poivron en petits morceaux.

Dans une casserole mélangez les morceaux de poivrons, les framboises et le sucre. Faites cuire à feu moyen pendant 20-25 minutes (testez la cuisson en déposant une goutte de confiture sur une surface froide, si elle fige stoppez la cuisson sinon continuez encore quelques minutes).

Incorporez le poudre de piment d'Espelette à la fin de la cuisson, mixez la confiture et versez-la dans des pots propres est secs, fermez-les et retournez les pour stériliser l'intérieur.