

Confiture de myrtille au basilic et à la cardamome

Pour 1 pot (420g)

350g de myrtilles

250g de sucre

Le jus d'1/2 citron

15 grandes feuilles de basilic

5 graines de cardamome verte

Ecrasez les graines de cardamome et récupérez les grains noirs.

Dans un saladier, mélangez les myrtilles et le sucre, ajoutez les feuilles de basilic et les grains de cardamome, 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.

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.