

# *Confiture de framboise à la cardamome et aux pistaches*

## *Pour 450g de confiture*

*350g de framboise*

*250g de sucre*

*1 poignée de pistaches*

*4 à 5 graines de cardamome verte*

Ecrasez les graines de cardamome et récupérez les petits grains noirs.

Dans une casserole mélangez les framboises, le sucre et les grains de cardamome. 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 les pistaches à la fin de la cuisson et versez la confiture dans des pots propres et secs, fermez-les et retournez-les pour stériliser l'intérieur des pots.