Confiture de framboises et de myrtilles

**Ingrédients**

1 kg de framboises

1 kg de myrtilles

1 kg 300 g de sucre

1 citron

**Préparation**

Trier les fruits, les rincer et les mettre dans la marmite. Verser le sucre sur les fruits et le jus de citron. Laisser macérer toute la nuit

Le lendemain ébouillanter pots et couvercles et les mettre à sécher sur un torchon propre.

Mettre la marmite sur le feu et faire cuire à feu moyen pendant 30 à 40 min. Remplir les pots, visser les couvercles et les retourner. Les laisser ainsi jusqu’au lendemain.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita