

Confiture de Mûres



Ingrédients :

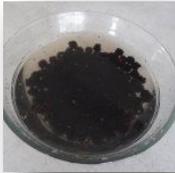
1kg de mûres



750g de sucre



40cl d'eau



1. Laver les mûres



2. Faire bouillir l'eau avec le sucre durant 10 minutes puis ajouter les mûres.



3. Laisser cuire environ 40/45min en remuant fréquemment jusqu'à obtention d'une confiture épaisse.



4. Incorporer les mûres lorsque l'eau bout



5. verser dans des pots ébouillantés et fermer les pots immédiatement

