

# Facile à cuisiner

## Confiture de mûres

art\_00061



### Conseils & idées

Pour éviter que la confiture s'abîme, il faut placer les pots, une fois refroidis, dans de l'eau bouillante pendant 15'. Après on les pose retournés sur un torchon pour les stériliser. Pour être sûr que la confiture a été bien conservée, vous devez entendre un bruit, comme un «plop», à l'ouverture du pot.

### Ingrédients pour 4 personnes:

1 kg de mûres  
700 g de sucre  
100 ml d'eau  
150 ml de jus de citron

Préparation: 15'  
Repos: 12 h  
Cuisson: 2 h  
Coût: pas cher  
Difficulté: facile

### Préparation



**1.** Mettez les fruits nettoyés avec le sucre dans un bol. Laissez reposer 12h (une nuit).



**2.** Dans un pot, placez les fruits et le jus de macération. Ajoutez-y le jus de citron.



**3.** Allongez avec de l'eau.



**4.** Faites cuire à feu doux pendant 30'.



**5.** Hors du feu, mixez bien l'ensemble.



**6.** Passez la purée de fruits au chinois pour enlever les pépites des mûres.



**7.** Continuez la cuisson à feu doux pendant 1h 30' environ.



**8.** Remplissez les pots jusqu'au bord. Fermez tout de suite et laissez refroidir.