



CONFITURE DE FRAMBOISES FACILE À PRÉPARER

INGRÉDIENTS

- 500 g de framboises fraîches
- 800 g de sucre semoule

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 120°C et mettez le sucre dans la sauteuse. Chauffez au four pendant 15 minutes.
2. Mettez les framboises dans la marmite et amenez à ébullition sur feu vif. Écrasez les baies à l'aide d'un pilon pendant leur cuisson, puis laissez bouillir une minute de plus en remuant constamment. Conseil : si vous préparez la confiture pour les enfants, vous pouvez utiliser une passoire pour éliminer les graines avant de passer à l'étape suivante.
3. Ajoutez le sucre chaud à la marmite de baies et faites bouillir jusqu'à obtenir un gel. Faites le test de la soucoupe (reportez-vous à l'article) pour vous assurer que la confiture est figée.
4. Retirez la marmite du feu et laissez-la refroidir pendant 15 minutes. Remuez de temps à autre et remplissez les pots chauds de confiture à l'aide de la louche, fermez hermétiquement et laissez refroidir.