

Confiture de mûres et groseilles maquereaux

Estivale et originale, l'association de la mûre avec la groseille maquereau.

5 pots de 200 ml



Moyen

up to 60 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 faitout ou 1 marmite
1 écumoire

Ingrédients:

500 gr. de mûres
500 gr. de groseilles à maquereaux
1 paquet de Sucre gélifiant Fruttina Extra 2:1 Dr.Oetker
1 gr. de cannelle moulue

- 1 Triez les mûres (sans les laver), réduisez-les en purée puis passez-la au tamis ou à la passoire fine. Pesez 500g. Lavez les groseilles, réduisez-les en purée puis passez-la au tamis ou à la passoire fine. Pesez 500g.
- 2 Placez les fruits et la cannelle dans une marmite ou un faitout. Ajoutez le sucre gélifiant et mélangez bien. Portez le mélange à ébullition. Maintenez l'ébullition environ 3 minutes supplémentaires à gros bouillon en remuant constamment, puis retirez du feu.

Retirez l'écume si nécessaire. Remplissez immédiatement les pots préalablement ébouillantés à ras bord. Fermez puis retournez les pots et laissez reposer environ 5 minutes.

Conseils

- Vous pouvez réaliser cette confiture avec des fruits surgelés. Laissez-les décongeler au réfrigérateur.