


# Confiture de myrtilles

Une recette toujours très appréciée, proposée ici avec l'intensité de vanille pour sublimer la myrtille !

environ 6 - 7 pots de 200 ml

   Moyen

 up to 20 Min.

**Ingrédients:****Matériel:**

1 faitout  
1 écumoire

**Ingrédients:**

850 gr. de myrtilles  
250 ml de jus d'orange (prêt à l'usage)  
1 c. à c. d'arôme naturel de vanille  
1 paquet de Sucre gélifiant Fruttina Extra 2:1 Dr.Oetker

- 1** Pesez les myrtilles. Réduisez 425g de myrtilles en purée. Mesurez 250 ml de jus d'orange.
- 2** Dans une marmite ou un faitout, mélangez les myrtilles, le jus d'orange, l'arôme de vanille avec le sucre gélifiant Fruttina. Portez le tout à ébullition sur feu vif.
- 3** Maintenez l'ébullition env. 3 min. supplémentaires à gros bouillons en remuant constamment, puis retirez du feu.
- 4** Retirez l'écume si nécessaire. Remplissez immédiatement les pots préalablement préparés à ras bords. Fermez puis retournez les pots et laissez reposer env. 5 min.

**Conseils**

- Vous pouvez remplacer 50 ml de jus d'orange par 50 ml de rhum. Toutefois, ajoutez le rhum après l'ébullition.