

[Share on Facebook](#)[Next](#)[Share](#)

BAIBAZ/SHUTTERSTOCK

Ingrédients

- 1 kg de bleuets (2 lb)
- 1 kg de sucre granulé (5 tasses)
- 4 c. à soupe d'eau
- Le jus de 1 citron

Portions: Unités:

Type de repas

Déjeuner/brunch

Préparation

1. Mettre tous les ingrédients dans une marmite. Porter lentement à ébullition en remuant de temps à autre jusqu'à dissolution complète du sucre. Baisser le feu et laisser mijoter environ 10 minutes.

2. Ramener à ébullition et laisser bouillir rapidement de 15 à 20 minutes ou jusqu'au point de gélification.

3. Retirer du feu et laisser prendre quelques minutes. Remplir les bocaux chauds à la louche, puis fermer.

Nos suggestions

Recette tirée du livre *Conserve au fil des saisons*.

Vous aimerez aussi