



Confiture de bleuets

1 livre de bleuets non sucrés, frais ou congelés
½ lb de sucre
1 citron (zeste et jus)

Mode d'emploi

Mettre les bleuets dans un mélangeur ou un robot culinaire (si vous utilisez d'abord un produit congelé décongelé) et pulser jusqu'à l'obtention d'une purée. J'aime les confitures " en morceaux ", alors j'en ai laissé en morceaux plus gros. Si vous l'aimez, lissez la purée jusqu'à l'obtention de la texture désirée.

Ajouter le sucre et bien mélanger. J'aime goûter à ce point pour vérifier à quel point il est sucré, différentes variétés de baies produisent différents niveaux de sucre, si vous trouvez qu'il est acidulé ou pas assez sucré, vous pouvez ajouter plus de sucre à votre goût.

Réfrigérer jusqu'au lendemain pour permettre aux saveurs de se mélanger. Après réfrigération, ajouter le zeste de citron. Couper le citron et presser le jus dans le mélange de bleuets. Assurez-vous d'enlever tout les noyaux.

Ajouter le mélange à l'autocuiseur. En gardant le couvercle ouvert, faire sauter et porter à ébullition en remuant souvent.

Laisser bouillir 5 minutes. Après 5 minutes, placez le couvercle sur l'autocuiseur et remettez-le en mode manuel/pressure cook pendant 8 minutes.

Faire une libération naturelle (NR).

Une fois la pression relâchée, enlever le couvercle et remettre l'instant Pot en mode de sauté.

Ramener la confiture à ébullition en remuant constamment et porter à ébullition pendant 5 minutes. Une fois les 5 minutes écoulées, retirer du feu et laisser refroidir. Une fois refroidi, verser à la louche dans des bocaux et réfrigérer ou congeler.

https://www.thefrugalnavywife.com/easy-instant-pot-recipes-blueberry-jam-recipe/?utm_campaign=coschedule&utm_source=pinterest&utm_medium=Danielle%20Leonard%20-%20The%20Frugal%20Navy%20Wife&utm_content=The%20Best%20Instant%20Pot%20Blueberry%20Jam%20Recipe%20EVER!

