

Confiture de bleuets

- Une recette super facile et délicieuse de confiture aux bleuets!



Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de bleuets
- 2 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 2 cuillères à soupe de graines de chia

Préparation :

1. Mettre les bleuets dans un chaudron de taille moyenne.
2. Ajouter le miel et bien mélanger.
3. Ajouter le jus de citron
4. Faites chauffer à feu moyen, jusqu'à ce que les bleuets soient mous et fassent des bulles (environ 5 minutes).
5. Écraser les bleuets avec une pile-patates.
6. Ajouter les graines de chia et laissez mijoter pendant environ 5 à 10 minutes afin de faire épaissir la confiture.
7. Laissez refroidir.
8. Transférer dans 2 contenants de 250 ml.
9. Se conserve au réfrigérateur quelques semaines ou au congélateur (pendant longtemps!).

*On est en pleine saison des bleuets.... Pourquoi pas se concocter une bonne
petite confiture pour gâter ses toasts? :)*

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)