

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 épaisir 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 :)