

## Confiture de mûres

- La confiture de mûres à l'ancienne est absolument délicieuse!



### Ingrédients :

- 6 tasses (1500 ml) de mûres fraîches
- 6 tasses (1500 ml) de sucre

### Préparation :

1. Préparez un gros chaudron d'eau bouillante pour la stérilisation.
2. Stériliser 8 pots Masson de 500 ml dans l'eau bouillante pendant 10 minutes.
3. Bien rincer les mûres.
4. Piler les mûres jusqu'à ce qu'elles soient bien écrasées.
5. Dans un gros chaudron, mettre les mûres, porter à ébullition et laisser mijoter pendant environ 3 minutes en brassant constamment.
6. Verser le sucre. Reportez à ébullition, et laissez mijoter un autre 3 minutes en brassant.
7. Retirer du feu et fouetter pendant 3 minutes.
8. Verser dans les pots Masson.
9. Sceller dans un bain d'eau bouillante pendant 15 minutes.
10. Se conserve pendant 1 an ou 2 dans les pots.

“ Enfin, mes plants de mûres commencent à produire suffisamment pour faire une récolte qui a du bon sens... C'est l'heure des délicieuses confitures à l'ancienne!

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