

Confiture de framboises

- La recette de confiture aux framboises la plus facile à faire!



Ingrédients (pour 6 pots de 250 ml) :

- 12 tasses de framboises fraîches
- 6 tasses (1500 ml) de sucre
- le jus d'un citron

Préparation :

1. Dans une casserole, déposez les ingrédients (framboises, sucre, jus de citron) et portez à ébullition tranquillement.
2. Il faut bien écumer le mélange (enlever l'espèce de mousse).
3. Continuer la cuisson à feu vif pendant environ 10 minutes, en remuant constamment avec une cuillère de bois.
4. Verser une goutte de confiture sur une assiette froide, afin de vérifier si la texture est bonne. Celle-ci doit figer... Si elle ne fige pas, on continue à faire bouillir pendant quelques minutes et on refait le test.
5. Verser dans des pots Masson que vous pouvez sceller ou mettre au congélateur.

Voir aussi [notre confiture de fraises](#) et [notre confiture de rhubarbe](#).

Merci 😊

Gâtez vos toasts pour l'année et faites cette délicieuse recette de conserves à

... votre avis pour l'améliorer, avec cette merveilleuse recette de confiture de framboises

“

réaliser avec vos framboises de trop... C'est impossible d'en acheter de la meilleure à l'épicerie :)

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