

Confiture de framboises

- 1kg de framboise
- 700g de sucre à confiture
- le jus d'un demi citron.



■ Essuyez les framboises avec du papier absorbant, puis écrasez-les.

■ Dans une bassine à confiture, versez le sucre, le jus de citron et 12cl d'eau. Portez cette bassine à ébullition. Baissez le feu, et ajoutez la purée de framboise. Mélangez, et laissez cuire pendant 7 minutes.

■ Remplissez immédiatement les pots à ras bord, fermez-les et tournez-les à l'envers. Une fois refroidis, remettez-les à l'endroit.