



## Confiture de Myrtilles (Miam...)

claire63



Ce week-end j'ai fait de la confiture de Myrtilles avec 3kg500 de fruits, c'est un délice !!!

La veille de la cuisson, faites macérer les fruits lavés avec 3kg500 de sucre à confiture. Laissez toute la nuit pour que le sucre soit totalement fondu.

Le lendemain, portez le mélange à ébullition en remuant sans cesse puis laissez cuire 5mn par kilo. Écumez si besoin, mais en principe, les myrtilles font peu de mousse.

Mettez en pots immédiatement, fermez les et retournez les.

Laissez refroidir complètement avant de les retourner à nouveau.

C'est un régal au petit déjeuner, avec du yaourt ou du fromage blanc.

Code Zodio : 10034575 Prix : 7€90





Bien sûr, n'oubliez pas de vous garder une petite barquette de fruits pour les déguster nature !!!

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)