

CONFITURE DE FRAMBOISES



Ingrédients (pour 7 pots) :

1.5 kg de framboise

1.5 kg de sucre

- Dans un faitout, verser les framboises, ajouter le sucre et mélanger. Couvrir et mettre de côté pendant 4 à 5 heures ou une nuit.
- Faire cuire à feu vif en remuant pendant 20 à 25 minutes.
- Verser quelques gouttes sur une assiette froide pour vérifier la cuisson. Ecumer si nécessaire et mettre en pots.