

CONFITURE DE POMMES ET DE BLEUETS À LA VANILLE

Ingrédients :

- 3 tasses (375 g) de pommes pelées et hachées (vous aurez besoin d'environ 5 pommes moyennes; j'avais des McIntosh)
- 1 ½ tasse (376 g) de bleuets écrasés (environ 3 tasses de bleuets entiers); vous pouvez utiliser des bleuets congelés dégelés partiellement
- ¼ tasse (60 ml) de jus de citron concentré
- 4 tasses moins 2 ¼ c. à thé (792 g) de sucre granulé (ce que j'ai mis, mais vous pourriez mettre 3 ½ tasses moins 2 ¼ c. à thé (692 g) et ce serait suffisant)
- 1 sachet de sucre vanillé (2 ¼ c. à thé/8 g)

Préparation :

- Mesurer les pommes et les bleuets et les déposer dans une grande casserole. Ajouter le jus de citron et mélanger. Porter à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter une quinzaine de minutes à découvert.
- Ajouter le sucre granulé et le sachet de sucre vanillé. Bien mélanger pour faire fondre le sucre.
- Faire mijoter à feu moyen (petit bouillon) à découvert durant une vingtaine de minutes ou jusqu'à ce que la température atteigne 220°F (104°C). Ne pas remuer. La confiture a tendance à prendre au fond; surveiller de près, et baisser le feu en cours de cuisson si nécessaire pour éviter que cela brûle. Les dernières minutes, si la température désirée n'est pas atteinte, vous pouvez augmenter légèrement le feu. Dès que la température est atteinte, retirer du feu.
Note : pour cette recette, le thermomètre est indispensable.
- Écumer si nécessaire et verser rapidement dans des bocaux stérilisés chauds, en remplissant jusqu'à ¼ po du bord.
- Sceller à l'aide des rondelles « Snap » préalablement stérilisés. Ajouter la bague et visser du bout des doigts jusqu'au point de résistance. Faire un traitement à l'eau bouillante durant 10 minutes. Retirer du feu, enlever le couvercle de la marmite, et laisser reposer 5 minutes. À l'aide d'une pince, retirer les pots de la marmite, et les déposer sur un linge. Laisser reposer 24 heures sans les bouger. Vérifier les sceaux d'étanchéité, et ranger dans un endroit frais et sombre.

Rendement : 5 pots de 250 ml

Source : inspiré par *Bocaux Confitures & Chutneys maison*, Marabout Chef, 2012 - et par Kraft <http://www.kraftcanada.com/fr/recettes/confiture-de-pommes-et-de-bleuets-84893.aspx>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 18 octobre 2013

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2013/10/confiture-de-pommes-et-de-bleuets-la.html>