

## **Confiture de bleuets parfaite**

**Rendement:** 6 pots de 1 tasse

- 10 tasses de bleuets frais
- 2 1/2 tasses de sucre
- 6 c. à table de jus de citron frais

Dans une grande cocotte, mélanger tous les ingrédients et porter à ébullition. Laisser mijoter pendant 25-30 minutes ou jusqu'à ce que la confiture épaississe légèrement. Remuer fréquemment durant la cuisson. Retirer l'écume qui se sera formée durant la cuisson.

Verser la confiture dans des plats de plastique, laisser refroidir et congeler. Vous pouvez aussi conserver la confiture dans des pots stérilisés (masson) selon la méthode de conservation.

(Source: Kat - Douceurs au palais)