

CONFITURE DE BLEUETS À L'ÉRABLE

Ingrédients :

- 8 tasses (1,11 kg) de bleuets (frais ou congelés et décongelés)
- ¼ tasse (60 ml) de jus de citron fait de concentré
- 3 ½ tasses (700 g) de sucre
- 2 tasses (500 ml) de sirop d'érable

Préparation :

1. Disposer une petite assiette au congélateur.
2. Dans une grande casserole, écraser les bleuets une couche à la fois.
3. Ajouter le jus de citron, le sucre et le sirop d'érable et mélanger.
4. Porter à ébullition en brassant constamment. Réduire le feu et laisser mijoter durant environ 1 heure en brassant régulièrement. La confiture est prête quand une petite cuillerée de confiture versée dans la petite assiette froide et remise au congélateur une minute conserve sa forme après.
5. Emplir des bocaux chauds et stérilisés en laissant ¼ de pouce (6 mm) sous le goulot. Sceller les pots.
6. Plonger dans une marmite remplie d'eau bouillante et stériliser durant 10 minutes. Retirer du feu, ôter le couvercle de la marmite et laisser reposer 5 minutes avant de retirer les pots et de les déposer sur un linge. Laisser reposer 24 heures sans les bouger.
7. Vérifier les sceaux d'étanchéité, et ranger dans un endroit frais et sombre.

Rendement : 6 pots de 250 ml + 1 de 125 ml

Source : inspiré par Chef Cuisto, et une de mes autres recettes

<https://chefcuisto.com/recette/confiture-de-bleuets-avec-sirop-derable/>

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2009/11/confiture-de-bleuets.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 17 août 2018

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2018/08/confiture-de-bleuets-lerable.html>