



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

---

**TEMPS DE PREPARATION: 20mn**

### **CONFITURE DE FRAMBOISES**

#### **INGREDIENTS:**

1kg de Framboises  
750g de sucre à confiture  
1/2 jus de Citron  
20 cl d'eau

#### **METHODE :**

Rappelez-vous quand enfant, nous attendions patiemment que la confiture soit terminée et versée dans les pots, pour pouvoir lécher la cuillère et le poêlon à confiture.

Cette confiture de Framboises est un véritable régal !

Il faut commencer par essuyer délicatement les framboises avec du papier absorbant.

Ensuite, écrasez-les à l'aide d'un pilon ou d'une fourchette.

Dans une casserole, l'idéal étant une bassine ou un poêlon

en cuivre, mettre le sucre, le jus de citron et l'eau. Remuez et portez le tout à ébullition.

Ajoutez les framboises écrasées, mélangez à l'aide d'une cuillère en bois, puis laissez cuire pendant 8 mn à feu doux. Ensuite retirez la casserole du feu, et laissez la confiture reposer une à deux minutes.

A partir de cet instant, il existe deux solutions, soit vous remplissez des pots à confiture à ras bord, puis après fermeture, vous les retournez, ce qui permet de chasser l'air et d'avoir une meilleure conservation, soit vous souhaitez faire de la gelée, et vous remplissez les pots en passant la confiture par une passoire recouverte d'un vieux bas. Vous obtiendrez alors une gelée parfaite.

Et maintenant, on peut lécher la cuillère !