

Confiture de framboises à l'agastache anisé



“ Je vous transmets une seconde recette de confiture de framboises mais cette fois-ci avec une touche extra originale... un essai que je trouve pas mal réussi grâce à une note anisée et légèrement mentholée amenées par l'agastache, une aromatique que j'ai semé au jardin cette année. Ces fleurs en épis sont admirables !!! ”

Les Ingrédients :

- 1 kg de [framboises](#)
- 1 petit bouquet d'[agastache](#)
- 250 g de sucre (ici de canne blond)

Les Étapes :

Pesez puis rincez les framboises. Égouttez-les.

Déposez-les dans une casserole. Ajoutez le sucre à raison de 250 g par kg de framboises. Couvrez et laissez reposer le temps que les fruits rendent leur eau de végétation (environ 3 à 6 heures).

Lorsque les fruits ont rendu leur eau, déposez les bocaux sur les grilles du four. Chauffez ensuite le four à 105°C. Lorsque cette température est atteinte, comptez au moins 1 heure de stérilisation. Pour ce qui est des couvercles, déposez-les dans une casserole remplie d'eau. Comptez au moins 20 minutes de stérilisation dans une eau frémissante et ce à partir du point d'ébullition.

Retirez les framboises de la casserole en prenant bien soin de les égoutter de manière à récupérer le maximum du jus des fruits. Ajoutez l'agastache anisé que vous aurez déposée dans une mousseline.

Concentrez le liquide au tiers (laissez évaporer 2/3 du jus). Déposez les framboises dans le sirop puis laissez frémir 10 minutes. Retirez la mousseline. Avec la louche stérile, versez la confiture bouillante dans les bocaux stérilisés à 105°C et tout juste sortis du four. Posez le couvercle stérilisé. Scellez.

Et Que Dire De Plus ?

- Recette de [confiture de framboises du jardin \[25% de sucre\]](#).
- Consultez toutes les recettes de [compotes, confitures et gelées...](#)

