

# Confiture de framboises du jardin [25% de sucre]



“ Je vous transmets ma recette de confiture de framboises, celles cueillies sur nos 15 mètres linéaires de framboisiers d'une variété remontante. Avec un résultat très riche en goût de fruits... pour les amoureux du concentré de bon goût sans trop de sucres ajoutés ! ”

## Les Ingrédients :

- 1 kg de [framboises](#)
- 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 rendus 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. Concentrez-le au tiers voire au trois cinquième. Déposez les framboises dans le sirop puis laissez frémir 10 minutes avant de les transvaser dans les bocaux stérilisés. 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 ?

- Servez avec des [petits yaourts naturels au lait cru](#).
- Consultez toutes les recettes de [compotes, confitures et gelées...](#)