

Confiture de bleuets et basilic

[CONSERVES](#) - [DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [RECETTES](#) - [SAUCES ET CONDIMENTS](#)



NOMBRE DE PORTION : 3-4 POTS

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 45 MIN

TEMPS DE REPOS : 12H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 20 feuilles de basilic
- 6 tasses de bleuets
- 2 c. table de jus de lime
- Zeste d'un lime
- 2 1/2 tasses sucre

Préparation

1. Mettre tous les ingrédients dans une casserole et bien mélanger.
2. Chauffer à feu moyen jusqu'à ce que les bleuets commencent à éclater.
3. À l'aide d'un pied-mélangeur, réduire en purée. Personnellement, j'aime laisser quelques morceaux de bleuets, mais vous pouvez aussi opter pour une purée lisse selon votre préférence.
4. Porter à ébullition et laisser cuire en brassant de temps en temps pendant 15 minutes.
5. Remplir des pots Mason jusqu'à 1/2 pouce (environ 1 cm) du bord. Nettoyer les rebords avec un linge propre imbibé de vinaigre. Fermer les pots sans trop serrer.
6. Déposer les pots dans un grand chaudron d'eau bouillante, en vous assurant qu'il y ait au moins 1 pouce (2,5 cm) d'eau au-dessus des couvercles. Faire bouillir pendant 15 minutes.
7. Retirer les pots de l'eau et les déposer sur un linge propre. Laisser refroidir pendant 12 à 24 heures sans les bouger.
8. Vérifier si les pots sont bien scellés. Ranger au garde-manger. Si certains pots ne sont pas scellés, les conserver au réfrigérateur et les consommer rapidement.