

## ***Pourquoi faire des confitures juste en automne ?***

DESSERTS - CONSERVES - RECETTES - SAUCES ET CONDIMENTS



NOMBRE DE PORTION : 1 POT

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15-20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

## **Ingrédients**

---

### **Ingrédients – Confitures aux bleuets**

- 4 tasses de bleuets, décongelés et égouttés
- 4 tasses de sucre granulé
- 1 boîte de pectine (vérifier les instructions dans la boîte pour obtenir les mesures exactes à utiliser dans votre recette.)
- 2 c. à table de jus de lime

### **Ingrédients - Confitures fruits des bois et menthe**

- 4 tasses de variété de fruits des bois
- 4 tasses de sucre granulé
- 1 boîte de pectine (vérifier les instructions dans la boîte pour obtenir les mesures exactes à utiliser dans votre recette.)
- 1 poignée de feuilles de menthe fraîche
- Quelques gouttes d'extrait de menthe

## **Préparation**

---

## **Étapes**

1. Mélanger tous les ingrédients sauf le sucre dans un chaudron et chauffer à intensité moyenne.
2. Porter à ébullition en remuant et laisser mijoter quelques minutes.
3. Incorporer le sucre en remuant continuellement alors que le mélange bout pendant 1 à 2 minutes.
4. Retirez votre confiture du feu et laissez-la reposer.

Une fois votre confiture prête, il est temps de la conserver !

## **Processus de mise en conserve**

1. S'assurer que vos pots « Mason » et couvercles sont en bons états (aucune fissure ou autre imperfection).
2. Bien nettoyer vos pots « Mason » à l'eau chaude et au savon.
3. Stériliser les pots en verre (sans les couvercles) dans un grand chaudron rempli d'eau bouillante. Bien s'assurer que l'eau bouillante submerge en entier les pots et dépasse leurs hauteurs de 1 pouce ou plus.
4. Laisser les pots dans l'eau bouillante pendant 15 minutes.
5. Placer les couvercles dans l'eau bouillante pendant 5 minutes. Ceci active la substance rouge autour du bord du couvercle.
6. Remplissez vos pots « Mason » avec votre confiture en faisant bien attention qu'il n'y ait aucune bulle d'air dans les pots lors de cette étape. Moins de bulles d'air signifient moins de chance de contamination et de développement de bactéries.
7. Nettoyer l'extérieur et le rebord de vos pots à l'aide d'une serviette propre. Une fois propre, vous pouvez les fermer avec vos couvercles.
8. Maintenant que vos pots sont remplis et fermés, remettez-les dans un chaudron avec de l'eau bouillante pour les stériliser une fois de plus. Laisser vos pots stériliser pendant 30 minutes maximum dans le chaudron d'eau bouillante.
9. Retirez les pots de confitures du chaudron et laissez-les reposer sur une surface sèche. Au fur et à mesure qu'ils refroidissent, vous entendrez un bruit sonore faisant « pop ».
10. Laisser vos pots de confiture reposer pendant 24 heures avant de vérifier les couvercles. Ceux-ci ne devraient pas bouger ou faire de bruit.
11. Bien ranger vos pots de confitures dans un endroit frais et sombre.