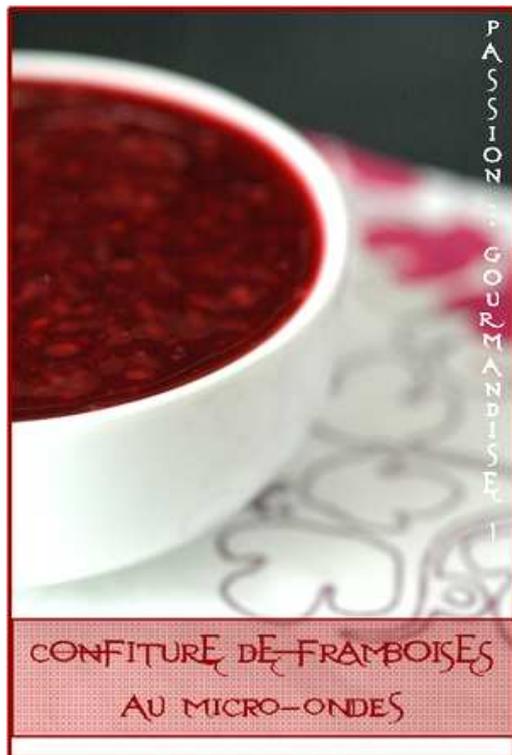


CONFITURE DE FRAMBOISES AU PIMENT D'ESPELETTE

Du fruit et du fruit et encore du fruit ! Le goût vrai du fruit ! Et que du naturel !!!

Pour 1 grand pot

Cuisson : 15 min à 750 W



500 g de framboises

1/3 cuillère à café de piment d'Espelette

1 jus de citron

200 g de sucre

2 cuillères à soupe de vinaigre de framboise

- 1 Dans un plat pour micro-ondes (j'ai utilisé un bol en pyrex profond), mettre les framboises brisées avec l'épice et le jus de citron.
- 2 Mettre à 750 W pendant 5 min.
- 3 Ajouter le sucre et le vinaigre de framboise et faire cuire 15 min en remuant 3 fois en cours de cuisson. Bien sûr ... mon micro-ondes ne m'offrant que 600 ou 900 W ... j'ai donc fait 5 min à 900 W puis 10 min à 600 W. mais ATTENTION, ça bouillonne fort, ça déborde (d'où l'intérêt du plat haut et surtout transparent pour vérifier la montée des bulles !). Je pense que j'essaierai 600 W sur une durée un peu plus longue la prochaine fois.
- 4 Verser dans le pot stérilisé (à l'eau bouillante et séché à l'air), fermer, conserver au frais après refroidissement.
- 5 Consommer rapidement !