

Confiture pomme banane framboise

Chaque année, je garde quelques framboises du jardin au congélateur. Il me restait un sac d'environ 700 g. La nouvelle récolte arrivant, il fallait que je les cuisine. Je les ai donc préparées en confiture. Je fais cette recette chaque année et à chaque fois, nous nous régaloons. Je précise que les framboises de mon jardin sont jaunes. J'ai un peu de framboises roses et du coup ma confiture en prend la couleur. ☐



Ingrédients: (pour 3 pots + 1 petit)

250 à 300 g de pomme (épluchée)

250 g de banane (poids sans la peau)

700 g de framboises

500 g de sucre cristallisé

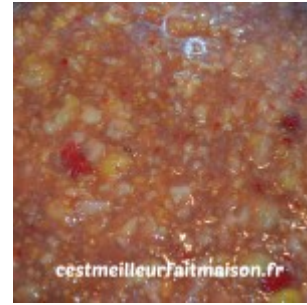
Préparation:

1- Couper les pommes et les bananes en petits morceaux. Les cuire dans une cocotte en écrasant avec un presse-purée. Ajouter un peu d'eau si ça accroche.



2- Ajouter les framboises avec leur jus. Mélanger et verser le sucre. Mélanger à nouveau et cuire jusqu'à épaississement de la confiture.





3- Mettre en pot. Fermer et retourner les pots jusqu'à ce qu'ils soient complètement froids. Il faut les remplir à ras bord pour éviter la moisissure. Je n'ai pas fermé le quatrième pot puisqu'il n'était pas plein. Il est parti au réfrigérateur pour être consommé rapidement.





cestmeilleurfaitmaison.fr



cestmeilleurfaitmaison.fr