



Confiture de bleuets  
réduite en sucre

### Confiture de bleuets réduite en sucre

(NOTRE PHOTO)

- TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MINUTES
- TEMPS DE CUISSON : 25 MINUTES
- RENDEMENT : ENVIRON 3 POTS DE 250 ML (1 TASSE)



1,25 litre (5 tasses) de bleuets frais ou surgelés  
et décongelés

310 ml (1 1/4 tasse) de sucre

30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron

- Dans une grande casserole à fond épais, mélanger tous les ingrédients. Porter à ébullition en remuant fréquemment. Laisser mijoter doucement de 20 à 25 minutes jusqu'à ce que la confiture épaississe légèrement. Écumer soigneusement et remuer fréquemment pendant la cuisson.
- Verser dans des pots stérilisés. Congeler. La confiture se conserve quelques semaines au réfrigérateur ou plusieurs mois au congélateur.

### Confiture de mangues

(NOTRE PHOTO PAGE 34)

- TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MINUTES
- TEMPS DE CUISSON : 30 MINUTES
- RENDEMENT : ENVIRON 6 POTS DE 250 ML (1 TASSE)



2 litres (8 tasses) de cubes de mangues bien mûres  
pelées (1,8 kg/4 lb de mangues à l'achat)

625 ml (2 1/2 tasses) de sucre

125 ml (1/2 tasse) de jus de lime

- Dans une grande casserole à fond épais, mélanger tous les ingrédients. Porter à ébullition en remuant fréquemment. Fixer un thermomètre à bonbons au centre de la casserole et laisser mijoter doucement environ 25 minutes jusqu'à ce que le thermomètre indique 104 °C (219 °F). Écumer soigneusement et remuer fréquemment pendant la cuisson.
- Verser dans des pots stérilisés. Congeler ou stériliser selon la technique en page 49.

### Confiture de tomates vertes

- TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MINUTES
- TEMPS DE CUISSON : 1 H 15
- RENDEMENT : ENVIRON 7 POTS DE 250 ML (1 TASSE)



3 litres (12 tasses) de tomates vertes, coupées en dés  
(2,3 kg / 5 lb de tomates à l'achat)

2 pommes McIntosh, pelées, épépinées et coupées  
en dés

1,5 litre (6 tasses) de sucre

125 ml (1/2 tasse) de jus de citron

- Dans une casserole à fond épais, mélanger tous les ingrédients. Porter doucement à ébullition en remuant fréquemment. Fixer un thermomètre à bonbons au centre de la casserole et laisser mijoter environ 1 h 15 jusqu'à ce que le thermomètre indique 104 °C (219 °F). Écumer soigneusement et remuer fréquemment pendant la cuisson.
- Verser dans des pots stérilisés. Congeler ou stériliser selon la technique en page 49.

### Note

Les pots non stérilisés se conservent quelques semaines au réfrigérateur. Cette confiture de tomates vertes se mange au petit déjeuner sur des rôties ou des croissants.