



Confiture congelée aux petits fruits

Préparation : 50 min (+ temps de gélification)

- 1 litre (4 tasses) de bleuets frais
- 500 ml (2 tasses) de framboises fraîches
- 1,25 litre (5 tasses) de sucre granulé
- 25 ml (2 c. à soupe) de jus de citron
- 175 ml ($\frac{3}{4}$ tasse) d'eau
- 57 g (1 emballage) de pectine de fruits en poudre



1. Dans un grand bol, écraser les bleuets. Ajouter les framboises et les écraser aussi. Incorporer le sucre et le jus de citron. Laisser reposer 10 minutes.
2. Dans une petite casserole, faire bouillir l'eau et la pectine une minute en remuant sans arrêt. Ajouter au mélange de fruits. Remuer trois minutes ou jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
3. Avec une louche, verser dans des contenants à confiture sans cuisson de 250 ml (1 tasse) jusqu'à 1,3 cm ($\frac{1}{4}$ po) du haut du pot. Essuyer les rebords. Fermer les couvercles hermétiquement et laisser refroidir à la température de la pièce environ 30 minutes. Garder réfrigéré jusqu'à trois semaines ou congelé jusqu'à un an.