

# Confiture de myrtilles au caramel

Temps de préparation: 5 mn

Temps de cuisson: 30 mn.

## Ingrédients pour 3 ou 4 pots:

- 1 kg de myrtilles
- 600 g de sucre
- 30 cl d'eau
- Le jus d'un citron

## Recette:

- 1) Faire cuire les myrtilles et le jus de citron dans une casserole pendant 15 mn. Presser les myrtilles au presse-purée pendant la cuisson.
- 2) Verser le sucre et l'eau dans une casserole. Porter à ébullition et laisser caraméliser légèrement (c'est assez long, environ 10 mn de cuisson).
- 3) Mélanger le caramel et les myrtilles cuites. Porter à ébullition et verser dans des pots à confiture ébouillantés et séchés. Visser les couvercles sur les pots et retourner pour stériliser l'air contenu à l'intérieur.

