

CONFITURE AUX BAIES DE MAI



La baie de mai est comme son nom l'indique, le fruit phare de mai!
Ce côté acidulé est parfait pour la réalisation d'une confiture.



Ingrédients (2 pots)

- 500g de baies de mai
- 350g de sucre cristal
- 12.5 cl d'eau

Préparation

- Lavez les baies de mai
- A l'aide d'une marmite, mélangez l'eau et le sucre.
- Portez à ébullition pendant 5 min tout en mélangeant régulièrement
- Ensuite, ajoutez les baies de mai dans la préparation
- Pendant 1h15 laissez chauffer doucement tout en remuant régulièrement, en faisant attention que la confiture n'accroche pas au fond de la marmite.
- Vérifiez la consistance, en regardant si la confiture reste figée et n'est pas liquide
- Pour finir, remplissez les pots de confiture à l'aide d'un entonnoir

Et voilà !

Vous êtes prêt à vous faire plaisir et toujours avec des fruits...!