

Confiture de framboise - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2

Description

Une technique rapide et efficace.

L'astuce du chef

Lors de la cuisson, il est toujours mieux que la confiture soit moins cuite que trop cuite. C'est vraiment après une nuit que vous vous rendrez compte de sa texture.

Il est aussi possible de réaliser la confiture avec des framboises fraîches (en saison). La différence est pratiquement inexistante, par contre, vous avez la satisfaction de l'avoir réalisé avec les framboises de votre jardin.

Dans ce cas-ci la cuisson est plus rapide.

Ingrédients

Confiture de framboise

- 500 Gr Framboises congelées
- 50 Gr Sucre
- 100 Gr Sucre
- 100 Gr Sucre
- 0.50 Unité(s) Jus de citron

Préparation

- Temps de préparation **35 mins**
- Temps de repos **1 mins**

Prévoir avant le cours vidéo

Ingrédients

Pressez le jus de citron

Matériels

1 casserole, 1 spatule en bois.

1 thermomètre cuisson (idéalement)

Mixette à main électrique (facultatif)

Réalisation

Dans une casserole, déposez les framboises congelées avec le premier sucre (50gr).

Posez sur un feu moeyn, remuez délicatement, assurez-vous de le faire régulièrement.

Arrivez à ébullition, ajoutez le deuxième sucre (100 gr), portez à nouveau à ébullition, toujours en remuant régulièrement.

On ajoute ensuite le troisième sucre (100 gr), tout en remuant et nous portons à nouveau à ébullition, baissez ensuite légèrement le feu.

Gardez un petit bouillon, à l'aide du thermomètre, vous devez atteindre la température de 104°C (220°F).

Sans thermomètre, étalez un peu de confiture sur une petite assiette, placez-là dans le frigo, d'ici 5 à 10 mn vous aurez une bonne idée de sa tenue.

Pour finaliser, versez le jus de citron, mixer à l'aide d'une mixette à main. Vous avez le choix par la suite de la passer dans un tamis ou pas.

Bon appétit!