

Fées Mains by Marjorie



Confiture de framboises au chocolat :

Les ingrédients : 1kg de framboises fraîches ou congelées – 600g de sucre cristallisé – 200g de chocolat noir
– 1 petit citron

*Si vous utilisez des framboises congelées, les décongeler au préalable.
Passer les framboises dans un moulin pour ôter les pépins puis passer la pulpe et le jus dans une passoire fine.*

*Verser le jus de framboises dans la bassine à confiture puis ajouter le jus du citron et le sucre.
Porter à ébullition et maintenir la cuisson pendant 5mn en remuant. Ecumer si besoin.
Ajouter le chocolat coupé en petits morceaux. Mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.*

Verser la préparation dans un saladier. Laisser refroidir puis recouvrir de film alimentaire et réserver une nuit au réfrigérateur.

*Le lendemain, verser la préparation dans la bassine à confiture. Porter à ébullition et maintenir la cuisson 5mn. Ecumer si besoin.
Vérifier la nappe et mettre en pots.*

Fées Mains by Marjorie
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>