

# Confiture de framboises



*La confiture de framboises du jardin est certainement l'une des plus parfumées !*

**CUEILLETTE :** Cueillez les framboises en laissant de côté les fruits trop abimés.

**PREPARATION DU SIROP :** Versez la totalité du sucre dans une bassine à confiture en cuivre. Ajoutez 15 cl d'eau et portez à ébullition. Laissez cuire à feu doux jusqu'à obtenir un sirop. La fin de la cuisson est obtenue quand on verse une cuillère à café du sirop dans un verre d'eau glacée et qu'une boule malléable se forme.

**CUISSON :** Ajoutez alors les framboises dans le sirop, mélangez à l'aide d'une écumoire ou d'une cuillère bois. Portez de nouveau à ébullition et prolongez la cuisson une dizaine de minutes. Ecumez, retirez du feu et mélangez le kirsch à la confiture.

**MISE EN POTS :** Versez dans les pots avec une louche à bec en prenant soin de ne pas salir les bords. Vissez les couvercles à fond et retournez les récipients pour faire le vide. Laissez refroidir les pots avant de les remettre à l'endroit.



## ***Il vous faut :***

- 1 kg de framboises fraîchement cueillies,
- 500 à 650 g de sucre semoule (suivant le goût de chacun pour le sucré),
- 15 cl d'eau. 5 cl maximum de kirsch.