



*Confitures et Chutneys*

# Confiture de fruits rouges aux pralines



<b>12h55</b>	<b>15 min</b>	<b>40 min</b>	<b>12h</b>	<b>441</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

300 g **Fraise**  
100 g **Framboise**  
50 g **Groseilles**  
50 g **Cassis**  
350 g **Sucre semoule**  
1 c. à soupe **Jus de citron**  
12 **Pralines**

## Étape 1

### Les étapes

- 1 Nettoyer bien les fraises en les passant sous l'eau, puis les sécher. Les équeuter et couper en deux les plus grosses.
- 2 Nettoyer le cassis et la groseille, égrener les groseilles.
- 3 Il vaut mieux utiliser pour cette confiture des fruits bien mûrs afin d'obtenir une confiture bien sucrée sans ajouter trop de sucre pour autant.
- 4 Mettre dans une petite cocotte une couche de fruits puis une couche de sucre puis de nouveau des fruits et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 5 Terminer en arrosant avec le citron.
- 6 Laisser reposer ce mélange au frais pendant une douzaine d'heures.
- 7 Cette partie est facultative mais facilite réellement la réalisation des confitures.
- 8 Mettre la cocotte à feu assez vif jusqu'à arriver à ébullition puis prolonger la cuisson pendant une quinzaine de minutes en écumant régulièrement.
- 9 Baisser le feu et prolonger la cuisson pendant 20 à 30 minutes.

Pour savoir si la confiture est à point, prendre une petite

- 10 Pour savoir si la confiture est à point, prendre une petite assiette bien froide et verser dessus un peu de confiture, elle doit prendre la forme d'une goutte bombée et ne pas couler si on penche l'assiette.
- 11 Concasser grossièrement les pralines.
- 12 Attention les pralines sont très dures et ne se cassent pas facilement.
- 13 Quand la confiture est à point ajouter les pralines puis mettre dans des pots préalablement passés à l'eau bouillante, fermer, retourner les pots et laisser refroidir.
- 14 On peut éventuellement décorer les pots en plaçant sur le dessus quelques pralines entières.