

Confiture de framboises aux pacanes et à la rose



Donne 4 pots de 250 ml

Ingrédients

6 tasses de framboises
1 1/2 tasse de sucre
2 1/2 c. à soupe de pectine liquide
2 c. à soupe d'eau de rose
1 1/2 tasse de pacanes grossièrement hachées

Préparation

Dans un chaudron en acier inoxydable, faire cuire les framboises préalablement lavées et légèrement brassées avec le sucre, l'eau de rose et la pectine.

Laisser mijoter à feu doux de 5 à 10 minutes, en remuant constamment.

Incorporer les pacanes et poursuivre la cuisson encore 10 minutes, en écumant à l'occasion.

Mettre en pots et réfrigérer aussitôt.

Comme elle contient peu de sucre, cette confiture ne se conserve que de 4 à 6 semaines seulement.