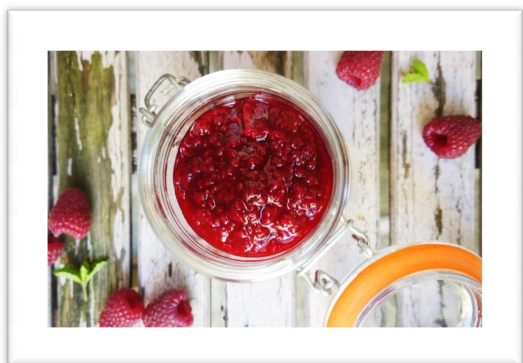




Toque & Tablier



### Confiture de framboises allégée

**Atelier P'tit Marmitons 6-8 ans.  
Pour 4 pots type « Bonne Maman »  
Préparation 15 min**

### Ma liste de courses... Chez

#### Le primeur :

- 1 kg de framboises

#### L'épicier :

- 500 g de sucre spécial confiture de Beghin Say

**Mon premier secret chuchoté à l'oreille :** Pour que la confiture soit bien prise, ne mettez pas plus de 1kg de framboises dans la bassine à confitures.

1. Faites toutes les pesées avec votre enfant.
2. Lavez les framboises. Faites-lui mettre les framboises dans une grande casserole ou bassine à confitures avec le sucre sur feu modéré. Quand il y a une grosse ébullition, comptez 5 minutes de cuisson en laissant la grosse ébullition. Faites mélanger régulièrement par votre enfant. Si vous souhaitez mixer pour ne pas avoir de morceaux dans votre confiture, faites-le dès que la confiture est liquide (n'attendez pas qu'elle prenne) avec un mixer plongeant.
3. Pendant ce temps, stérilisez vos pots de confiture dans de l'eau bouillante pendant 5 minutes et faites-les sécher sur un torchon propre.
4. Remplissez vos pots et refermez-les, retournez-les tout de suite et une fois qu'ils ont refroidi, retournez-les dans le bon sens.

**Mon deuxième secret chuchoté à l'oreille :** votre confiture est prête quand elle nappe la cuillère : trempez votre cuillère en bois, sortez-la et tracez un trait avec votre doigt. Si la trace laissée reste intacte, c'est que la confiture est prête