



Confiture de sureau

Cueillir les baies noires. Mettre le même poids du sucre que de baies, attention faire cuire les baies (dans un peu d'eau) environ 20 ou 30 minutes avant de mettre le sucre puis cuire. Astuce (qui n'est pas de moi !) : mettre une soucoupe au froid pendant ce temps, au bout d'une heure de cuisson (environ) tester : le jus doit un peu se figer dans l'assiette : C'est prêt !

Accueil Paysan Occitanie

10, rue du Général Lapasset - Il 300 Limoux

Tél. 04 30 07 39 15 - E-mail : occitanie.pm@accueil-paysan.com

www.accueil-paysan-occitanie.com

[@Accueil.Paysan.Occitanie](https://www.instagram.com/accueil.paysan.occitanie)

