



Mûres pas mures, jambes en compote et grande dispute :  
la confiture de mûres, c'est une aventure !



4 ans

COMPTINE




# Confiture de mûres

Léna Ellka

Renata Rippl






Léna Ellka

# Confiture de mûses

Renata Rippl



tandem jeunesse



Leur mère a promis de faire de la confiture,  
s'ils remplissent les deux grands paniers qu'elle leur a prêtés.

Garigette cueille des mûres, avec son frère Guénoilé.

Mais c'est dur : les mûres se dissimulent derrière un mur  
de ronces et d'orties : quelle déconfiture.  
Seules les mûres pas mures sont à portée de main :  
c'est malin !



fillo mun  
in kelt äm-  
vencsáde  
tas. Tóth  
ag olyan  
vert veszá-  
kötneque  
á firkék le  
méde a m  
fesztyáka  
Zala. Eke  
00 leztyr  
02000



Il faut se dresser sur les pointes des pieds  
pour espérer les attraper.



## Confiture de mûres

Gariguette cueille des mûres, avec son frère Guénoilé.  
Leur mère a promis de faire de la confiture,  
s'ils remplissent les deux grands paniers qu'elle leur a prêtés.  
Mais c'est dur : les mûres se dissimulent derrière un mur  
de ronces et d'orties : quelle déconfiture.  
Seules les mûres pas mures sont à portée de main :  
c'est malin !

Il faut se dresser sur les pointes des pieds  
pour espérer les attraper.

Gariguette a les doigts tout noirs.  
Gariguette a les doigts en cactus.  
Gariguette n'en peut plus.

- Ahh, j'ai les jambes en compote, s'écrie-t-elle.
  - Ce n'est pas de la compote qu'on veut, c'est de la confiture !  
Gariguette s'est déjà allongée dans l'herbe verte et moelleuse.
  - Lève-toi ! Si tu fais la sieste, on aura des tartines à la confiture de vide.
  - Et mon grand panier rempli de mûres, il compte pour des prunes, peut-être ?  
Je suis trop fatiguée, si je continue, je vais tomber dans les pommes.
  - Ah, j'oubliais que mademoiselle la délicate était en sucre...
- Et ta copine qui devait venir nous aider ? Où est-elle ?  
Je suis sûr qu'elle va ramener sa fraise juste quand les confitures seront prêtes pour le goûter !
- Arrête de casser du sucre sur le dos de ma copine !
- Oh si, je vais continuer. Car du sucre, on en a aussi besoin pour la confiture.

La recette de la confiture de mûres

Cueillir un peu plus d'un kilo de mûres et acheter 900 grammes de sucre.  
Laver soigneusement les mûres bien méritées, puis les égoutter  
Les placer dans une grande cocotte. Dès le début de l'ébullition,  
Retirer du feu et passer les fruits au moulin à purée.  
Jeter les grains du moulin. Peser les mûres moulinées.  
Rincer la bassine, et y remettre la purée de mûres avec le sucre  
(900 g de sucre pour 1 kg de purée).  
Remuer, puis reprendre la cuisson.  
Compter 5 mn à partir du début de l'ébullition.

1 minute

2 minutes

3 minutes

4 minutes

5 minutes

C'est prêt !

Verser la confiture dans des pots ébouillantés, refermer aussitôt.  
Coller de très jolies étiquettes.  
Étaler sur ses tartines, s'en mettre plein partout,  
s'essuyer les mains sur le chat qui passe par là.