

## *Confiture de Baies de Goji*



### *Ingédients*

*60 gr de baies de Goji  
de l'eau  
70 gr de gel sucre.*



*Mettre les baies de Goji dans une casserole,  
et ajouter de l'eau pour obtenir un poids total de 150 gr.  
Laisser les baies de Goji se réhydrater quelques minutes.  
Il n'est pas besoin qu'elles soient totalement réhydratées*

*Puis ajouter le sucre.*

*Amener à ébullition et laisser cuire 7 mn.*

*Et voilà : c'est pas si dur !  
Déguster sur du pain, dans des yaourts....*