

## *Fées Mains by Marjorie*



### *Confiture de framboises au chocolat :*

*Les ingrédients :* 1kg de framboises fraîches ou congelées – 600g de sucre cristallisé – 200g de chocolat noir  
– 1 petit citron

*Si vous utilisez des framboises congelées, les décongeler au préalable.  
Passer les framboises dans un moulin pour ôter les pépins puis passer la pulpe et le jus dans une passoire fine.*

*Verser le jus de framboises dans la bassine à confiture puis ajouter le jus du citron et le sucre.  
Porter à ébullition et maintenir la cuisson pendant 5mn en remuant. Ecumer si besoin.  
Ajouter le chocolat coupé en petits morceaux. Mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.*

*Verser la préparation dans un saladier. Laisser refroidir puis recouvrir de film alimentaire et réserver une nuit au réfrigérateur.*

*Le lendemain, verser la préparation dans la bassine à confiture. Porter à ébullition et maintenir la cuisson 5mn. Ecumer si besoin.  
Vérifier la nappe et mettre en pots.*

*Fées Mains by Marjorie*  
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>